

Pórková polévka s droždím

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 pórek

1 menší cibule

kostka kvasnic

0,5 litru zeleninového bujónu

lžíce másla

lžíce hladké mouky

sůl

pepř

Postup

Na másle zpěníme cibuli, přidáme droždí, osmahneme dozlatova a zalijeme bujónem. Pórek nakrájíme, přidáme do polévky a povaříme. Nakonec zahustíme světlou jíškou z másla a mouky. Dochutíme solí a pepřem a podáváme s osmaženou houskou nakrájenou na kostičky.