

Sýrová pórková polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 pórký

4 mrkve

2 lžíce oleje

1 l zeleninového vývaru

2 lžíce solamylu

200 g žampionů

8 lžic taveného sýra

sůl

pepř

4 snítky petržele

Postup

Omytý a očištěný pórek nakrájíme na kolečka a mrkve na kostičky. Na rozehřátém oleji zeleninu osmahneme. Zalijeme vývarem. Vaříme asi 15 minut. Poté přidáme solamyl rozmíchaný ve lžici vody. Žampiony očistíme, nasucho otřeme a nakrájíme na plátky. Spolu s taveným sýrem je vmícháme do polévky a ještě chvíli povaříme. Osolíme a opeříme. Hotovou polévku rozdělíme do předehřátých talířů a před podáváním posypeme nasekanou petrželkou.