

Pórková polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g póрку

3 lžíce másla

1 kostka masoxu

1,5 l vody

2 rovné lžíce polohrubé mouky

muškátový květ

2 dl smetany

1 žloutek

sůl

Postup

Očištěný, omytý pórek nakrájíme na kolečka, osmahneme na polovině dávky másla, zalijeme vodou, přidáme masox a vaříme doměkka. Ze zbývajících dávek másla a mouky připravíme světlou jíšku, přidáme jí do polévky, rozšleháme, okořeníme muškátovým květem, osolíme a dále vaříme. Do hotové polévky vlijeme smetanu s rozšlehaným žloutkem a už nevaříme.