



Pórková polévka s vejci

Ingredience

pórek: **1 ks**
vejce: **2 kus**
brambor: **1 kus**
máslo: **1 PL**
mléko: **250 ml**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Pórek očistíme, rozkrojíme podélně napůl, nakrájíme na nudličky a orestujeme na rozpuštěném másle. Oloupeme a na malé kousky nakrájíme brambory, přidáme ji k pórků. Přilijeme vodu nebo zeleninový vývar, polévku osolíme, opepříme a vaříme pórek s bramborem do měkka asi 10 - 15 minut. Polovinu vajec...

Pórková polévka s vejci - recept

Pórek očistíme, rozkrojíme podélně napůl, nakrájíme na nudličky a orestujeme na rozpuštěném másle. Oloupeme a na malé kousky nakrájíme brambory, přidáme ji k pórků. Přilijeme vodu nebo zeleninový vývar, polévku osolíme, opepříme a vaříme pórek s bramborem do měkka asi **10 - 15**

minut. Polovinu vajec uvaříme natvrdo.

Část pórku vytáhneme, zbytek s bramborem rozmixujeme tyčovým mixérem. Zbylé vejce rozmícháme s mlékem, nalejeme do hrnce a promícháme. Vratíme pórek, přidáme podle chuti sůl a pepř a vše krátce povaříme.

Pórková polévka s vejci se podává ozdobená nakrájeným natvrdo uvařeným vejcem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí