

Pórková polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Očištěný pórek nakrájíme na kolečka. Mléko s vodou povaříme, přidáme pórek, polévkové koření, na hrubém struhadle nastrouhaný brambor a vaříme asi 10 minut. Polévku osolíme a opepříme. Přidáme oloupaná a jádřinců zbavená rajčata, nakrájíme a před podáváním je vložíme do polévky.

Ingredience

- **Brambory** - 100 g
- **Pórek** - 300 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Pitná voda nesycená** - 1200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 12 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 400 g

