

Pórková krémová polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Pórek nakrájíme na kolečka a orestujeme na másle, přidáme oloupané na kostičky nakrájené brambory, osolíme, opepříme, zalijeme vodou, přidáme bujón a vaříme do měkka. Když jsou brambory vařené, vše rozmixujeme, a přiléváme šlehačku. Už nevaříme.

Ingredience

- **Brambory** - 400 g
- **Pórek** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 30 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

