

Pórková polévka s lososem

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Máslo rozežřejeme ve velkém hrnci, přidáme 2 větší pórký a 1 bobkový list. Za občasného míchání opékáme 8-10 minut, aby pórek alespoň trochu změkl. Přidáme pokrájené brambory, vlijeme vývar i smetanu a necháme 10-15 minut probublávat, dokud brambory nezměknou. Vmícháme asi dvě třetiny lososa, ochutíme solí a pepřem. Podáváme posypané zbylým lososem a nastříhanou pažitkou.

Ingredience

- **Brambory** - 1000 g
- **Pórek** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Pažitka** - 4 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 100 g
- **Bobkový list** 5 g - 0.3 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 40 g
- **Uzený losos plátky 100 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

