

Pórkový krém

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Pórky nakrájíme na kolečka, brambor oloupeme a nakrájíme na kostky, šalotku nakrájíme najemno. Pórek a šalotku osmahneme na másle, přilijeme vývar, přidáme brambor a vaříme, až je měkký. Polévku rozmixujeme, scedíme přes cedník, dochutíme kořením (česnek, mletý kmín), opepříme čerstvě rozdrčeným pepřem a znova přivedeme k varu. Nakonec přidáme smetanu. Podáváme s krutony.

Ingredience

- **Brambory** - 40 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Pórek** - 200 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Česnek sušený granulovaný 25 g** - 1 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 2 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 32 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

