

Pórková polévka



10. 5. 2022

Recept je vhodný pro: [1. fáze](#), [2. fáze](#), [3. fáze](#)

Pórek je zelenina, která za málo peněz nadělá hodně parády. Než ho však začnete zpracovávat, je potřeba ho důkladně očistit. Odřízněte kořínky a odstraňte zvadlou nať. Pórek pak rozřízněte v místech, kde končí bílá část a začíná zelená. Bílou část stačí jen opláchnout. Zelenou je potřeba list po listu rozebrat a pořádně opláchnout. V záhybech zelených vrstev se totiž často skrývá hlína a drobné kamínky. To v polévce nechcete.

Ve třetí fázi je možné obohatit jej o 2 menší brambory, které nakrájíme na kostky a přidáme k orestovanému póрку.

Co potřebujete:

- 1 větší pórek
- ½ bílé cibule nebo malá šalotka
- 1 stroužek česneku
- 100 ml bílého vína
- 200 ml vývaru (nejlépe hovězího, může být i zeleninový)
- 2 lžíce kvalitního oleje (olivový, slunečnicový)
- sůl, pepř, muškátový oříšek, tymián

Jak na to:

- 1.** Očištěný pórek a cibuli podusíme na rozežhátém oleji.
- 2.** Přidáme bílé víno, propasírovaný česnek a tymián, promícháme a chvíli podusíme.

3. Po několika minutách zalijeme vývarem, přivedeme do varu a na mírném plameni povaříme zhruba 20 minut.

4. Následně rozmixujeme tyčovým mixérem do hladkého krému.

5. Na závěr ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem.

Náš TIP: Nechte si pár koleček orestovaného pórku na straně. Poslouží jako pěkná ozdoba.