Polévka pórková

Ingredience

- brambory — 500 g
- asi 4 pórky na krájené na plátky
- voda — 1 l
- mléko — 0,25 l
- máslo — 50 g
- žloutek — 1
- sůl
- muškátový oříšek

Postup

Oloupané brambory zalijeme osolenou, vařící vodou a uvaříme do měkka. Vodu z nich scedíme do hrnce a do ní protlačíme brambory nebo je rozmixujeme ponorným mixérem. Pórek nakrájíme na plátky, osmahneme na másle, přidáme do polévky a vaříme 10 minut. Na konec přidáme žloutek rozmíchaný v trošce mléka a už jen prohřejeme. Dochutíme špetkou muškátového oříšku.

Zdroj: cilka.eu