Krémová pórková polévka

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

300 g	pórek
3 ks	brambory
4 lžíce	olivový olej
1 litr	voda
	muškátový květ
	sůl a mletý pepř
50 g	máslo



Postup přípravy

Pórek očistíme, omyjeme a pokrájíme na kolečka. Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kostičky. Pórek i brambory dáme na hlubokou pánvičku s rozpáleným olivovým olejem a chvilku je osmahneme. Zalijeme vývarem a necháme přijít k varu. Když jsou brambory s pórkem měkké, rozmixujeme polévku dohladkaručním tyčovým mixérem. Ochutíme nastrouhaným muškátovým květem, solí a mletým pepřem. Zjemníme kouskem másla, ozdobíme kouskem čerstvého pórku či jiných zelených bylinek a ihned podáváme.