# 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 pórku.

**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 rozehřátém oleji.

**2.** Přidáme bílé víno, propasírovaný česnek a tymián, promícháme a chvilku 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.