

Droždová polievka s pórom

(dávka na 6 porcií)

POTREBUJEME:

1 kocku droždia VIVO 42 g
1 pór
1 menšiu cibuľu
1,5 litra zeleninového vývaru
1 lyžicu masla
1 lyžicu hladkej múky
soľ
čierne korenie

POSTUP:

Na masle speníme cibuľu, pridáme droždie, osmažíme do zlatista a zalejeme vývarom.

Zahustíme svetlou zápražkou z masla a múky a prevaríme asi 15 minút.

Pór nakrájame a pridáme do variacej sa polievky.

Dochutíme soľou a čiernym korením a podávame s osmaženým chlebíkom nakrájaným do tvaru malých trojuholníkov.

