

Pórková polévka se sýrem

Suroviny:	pórek
	máslo
	vývar
	ementál (eidam)
	česnek
	podravka
	petrželka, libeček
	sůl
	pepř
	1 vejce
	trošku mléka

Postup:

Na rozpuštěném másle opečeme najemno nakrájený pórek, zasypeme hladkou moukou, trošku opražíme.

Zalijeme vývarem, osolíme, opepříme, přidáme česnek a necháme provařit.

Nakonec přidáme nastrouhaný eidam, pak rozšlehané vajíčko s mlékem, podravku a petrželku.

Znovu dochutíme.

Poznámka:

Do polévky můžeme také přidat nastrouhanou a osmahlou mrkev, nebo opražené a zvlášť uvařené ovesné vločky.

