



## Ingrediencie 6 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Maslo
1 ks.	Cibule
3 PL	
250 g	Zemiaky, na varenie
125 ml	Biele víno, suché
700 ml	Zeleninový vývar
200 ml	Smotana
1 PL	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie mleté

# Zemiaková polievka s pórom

🕒 – Min

## Príprava

- 1 Cibul'u ošúpte a nakrájajte na malé kocky. Pór umyte a nakrájajte na plátky.
- 2 Zemiaky ošúpte a nakrájajte na malé kocky.
- 3 Na panvici rozohrejte maslo a orestujte na ňom cibul'u. Pridajte pór a zemiaky a orestujte ich rovnakým spôsobom. Pridajte zmes korenia na zemiaky a krátko orestujte, potom podlejte bielym vínom.
- 4 Zalejte zeleninovou polievkou a varte aspoň 15 minút, kým zemiaky nezmäknú.
- 5 Pridajte šľahačku a ručným mixérom ju rozmixujte na jemné pyré. Dochuťte soľou a korením.

**NÁPOVEDA:** Tip: Aby ste sa vyhli zbytočnému stresu počas veľkého večera, polievku môžete pripraviť už večer predtým.

