



coolinari
FOOD BLOG
& CAKES

Zelerová krémová polievka s pórom

Na prípravu zelerovej krémovej polievky s pórom budete potrebovať (4 porcie):

- 1 stredne veľký zeler
- 1 stredne veľký pôr
- 1 liter zeleninového vývaru
- 33% šľahačkovú smotanu (voliteľne)
- 1 šalotku
- lyžicu masla alebo olivového oleja
- soľ a čerstvo mleté čierne korenie

A takto na to:

Na masle alebo olivovom oleji usmažte nadrobno nakrájanú šalotku. Pridajte k nej na centimetrové kocky nakrájaný zeler a nadrobno nakrájanú bielu časť póru. Chvíľu restujte, dochuťte soľou a korením a zalejte vývarom. Varte asi 30 minút kým zeler nebude mäkký.

Polievku rozmixujte v blendri alebo za pomoci tyčového mixéru. Polievku môžete zjemniť šľahačkovou smotanou a kúskom masla. Nezapudnite ochutnať a prípadne ešte dochutiť. Podávajte s hriankou, ktorú potriete strúčikom cesnaku. Tak jednoduché to je. Polievku ešte môžete dozdobiť kolieskami póru.