

## PÓRKOVÁ POLÉVKA S ČERVENOU ČOČKOU

- pórek
- máslo
- brambory
- čočka červená
- sůl
- petrželová nat'



Postup: Na kolečka nakrájený pórek orestujeme na másle do změknutí. Přidáme na kostičky nakrájené brambory a propláchnutou červenou čočku a vaříme doměkka. Na konec dohladka rozmixujeme, dle potřeby dochutím solí a ještě 10 minut provaříme. Zdobíme nasekanou petrželovou natí.