

## Pórková (francouzská) polévka

---

1 středně velký pórek

1 cibule

3 středně velké brambory

3 polévkové lžíce másla

3 polévkové lžíce olivového oleje

asi 1 dl bílého vína

1,5 litru [zeleninového vývaru](/h-recepty-zobraz.php?soubor=Zeleninov%C3%BD+v%C3%BDvar)

sůl, pepř, mletý muškátový oříšek

2 polévkové lžíce strouhaného parmazánu  
(smetana)

Pórek očistíme, světlou část odkrojíme, podélně rozkrojíme a nakrájíme na půlkolečka. Očištěnou cibuli pokrájíme nadrobno. Na oleji s máslem obojí restujeme do zesklivatění. Pak zalijeme asi deci bílého vína a necháme odpařit alkohol. Přidáme oloupané a na menší kostičky nakrájené brambory, zalijeme vývarem, okořeníme, přivedeme k varu a vaříme do změknutí brambor asi čtvrt hodinu. Poté rozmixujeme do požadované hladkosti polévky, dochutíme. Přidáme drobně nakrájenou zelenou část póru a sýr buď rovnou polévky nebo na jednotlivé porce.

Recept vychází z francouzské polévky "vichyssoise", která se podává jak horká, tak v létě chlazená.

Samozřejmě jí lze ještě vylepšit smetanou či opečenými krutonky.