



Pórková polévka s javorovou slaninou

Ingredience:

2 velké pórky
4 střední brambory
1 bílá (nebo žlutá) cibule
másla
kuřecí nebo zeleninový vývar (cca 1 litr)
200 ml smetany ke šlehání
150 g Snídaňové slaniny (v kostkách) Schneider Selection
1-2 lžičce javorového sirupu
sůl, (bílý) pepř

Postup:

Brambory očistíme a nakrájíme na kostičky, dáme je do vody, aby nezahnedly. Pórky očistíme a dobře omyjeme od hlíny, nakrájíme je na kolečka. Trochu zelené části pórku si schováme na ozdobu a dokončení polévky.

Do hrnce dáme kousek másla, cibuli nakrájíme a máslo dáme rozpustit. Jakmile bude většina másla rozpuštěná, přidáme k němu cibuli. Stáhneme plamen na střední, hrnec přiklopíme pokličkou a cibuli necháme napůl smažit a napůl dusit cca 3 minuty.

Do hrnce přisypeme pórek, lehce ho osolíme a promícháme s cibulí. Přiklopíme pokličkou a necháme asi 5 minut dusit za občasného promíchání. Jakmile pórek s cibulí změkne, přidáme kostičky brambor a také je lehce opečeme.

Zeleninu zalijeme vývarem a lehce opepříme. Necháme vše vařit, dokud brambory nezměknou.

Mezitím si přichystáme kostičky slaniny. Na pánvi je opečeme, až pustí tuk, který přecedíme a uschováme. Slaninu vrátíme na pánev, přidáme lžičku až dvě javorového sirupu a necháme je spolu lehce zkaramelizovat, až bude slanina zlato-červená. Hotovou slaninu dáme na papírové utěrky, aby odsály přebytečný tuk. Pak ji dáme stranou, do misky - po delší době by se díky sirupu mohla na papír přilepit.

Na lžičku tuku ze slaniny rychle opečeme uschovanou část pórku, až začne zlátnout a uschováme ho.

Když jsou pórek i brambory v polévce měkké, rozmixujeme ji ponorným mixérem dohladka.

Přilijeme smetanu a dosolíme a dopepříme dle chuti.

Polévku buď podáváme horkou, nebo ji dáme vychladit a v parném počasí podáváme za studena.

Dochutíme a dozdobíme ji přímo na talíři - javorovou slaninou a opečeným pórkem.

Tento recept pro Vás připravila <http://megvkuchyni.cz/>

