





## Zupa z pora

 dorotaR


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [francuska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

por - 3 szt.

masło - 3 łyżka

ziemniaki - 1/2 kg

ziele angielskie - 5 szt.

liść laurowy - 1 szt.

sól - do smaku

pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy w kostkę i wrzucamy do garnka. Zalewamy wodą, dodajemy ziele angielskie, liść laurowy, niewielka ilość pieprzu i soli i gotujemy. Pory obieramy z zewnętrznych liści, siekamy drobno. Na patelni rozgrzewamy niezbyt mocno masło (by się nie przypaliło), wrzucamy na nie pory i dusimy pod przykryciem aż będą miękkie. Uduszone pory dodajemy do zupy i gotujemy jeszcze ok 10 min.