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
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 zesklovatění. 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 čtvrthodinku. Poté rozmixujeme do požadované hladkosti polévky, dochutíme. Přidáme drobně nakrájenou zelenou část pórku 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.