# Pórkový krém se smaženými brambory

**Doba přípravy: 10 min, doba vaření: 50 min**

Ingredience:
110g másla
6 pórků, pouze bílé a světle zelené části
1 malá cibule
5 stroužků česneku
sůl a čerstvě mletý pepř podle chuti
500ml polotučného mléka
190g 15% smetany
250g řeckého jogurtu
2 střední brambory
2 stonky hladkolisté petrželky
speciální výbava: fritovací hrnec nebo 500ml rostlinného oleje(* KL - kávová lžička)

Postup:
Mléko, smetanu a jogurt vyndejte z lednice a nechte stát při pokojé teplotě. Cibuli a česnek oloupejte, pórek omyjte. Zeleninu nakrájejte na malé kousky. V hrnci rozpusťe máslo a zeleninu se špetkou soli na něm osmažte, 5-7 minut, dokud nezačne měknout. Potom přidejte 250ml horké vody, snižte teplotu a duste do změknutí, 25-30 minut.

Brambory oloupejte a nakrájejte na proužky o tloušťce sirky. Osmažte je do světle hněda ve fritovacím hrnci s olejem rozehřátým na 180°C nebo na pánvi v rozpáleném oleji. Ke konci přidejte na listy natrhanou hladkolistou petrželku. Nechte okapat.

Základ polévky odstavte, k zelenině přidejte řecký jogurt, smetanu a mléko, promíchejte a rozmixujte tyčovým mixérem do hladka. Vraťte na plotýnku na střední oheň a prohřejte. Postupně přimíchávejte vodu po 50 mililitrech. Před podáváním by měla být polévka natolik hustá, aby udžela na povrchu brambory, ale zároveň řidká tak, aby lžíce tažená po povrchu nezanechala žádnou stopu.

Pórkový krém podávejte na vyhřátých talířích. Ozdobte smaženými brambory a bylinkou.