

Pro střevo zdravá příloha k masu či rybě.

4 velké pórky
3 lžíce extra panenského olivového oleje
½ lžičky provensálského koření
½ lžičky mletého pepře
¼ lžičky soli

Předehřejte troubu na 180 st.C.

Odstříhnete kořeny a zelené špičky pórku. Rozkrojte pórek podélně na dvě poloviny.

Pečlivě propláchněte.

Rozložte pórek na pekáček.

Pokapejte olejem, opepřete, přidejte koření a sůl.

Zakrejte folií a pečte do měkka, asi 1 hodinu.

Sundejte folii a dopečte do zlatova asi dalších 10 minut.