

Bramborová polévka po francouzsku

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 3 stroužek
- žloutek 2 ks
- zeleninový vývar 1.5 l
- pórek 1 ks
- brambory 400 g
- rajčatový protlak 2 lžíce
- smetana na vaření 100 ml
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce. Necháme vychladnout, oloupeme, nakrájíme na kousky a rozmixujeme na kaši. Připravíme zeleninový vývar z kostky. Pórek očistíme a nakrájíme na kolečka. Česnek oloupeme a utřeme se solí a pepřem. Ve smetaně rozkvedláme žloutky. Petrželku omyjeme a nasekáme.

Do zeleninového vývaru vmícháme připravenou kaši z brambor. Necháme přejít varem a vmícháme rajčatový protlak, smetanu se žloutky, utřený česnek a pokrájený pórek. Necháme minutu povařit a odstavíme. Podle potřeby dochutíme bramborovou polévku po francouzsku solí a pepřem. Přikryjeme poklicí a po 5 minutách podáváme.

K této jemné krémové polévce se nejlépe hodí bílá bageta nebo křupavý toast.