

Bylinková polévka s bramboráčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- zakysaná smetana 250 g
- polníček 100 g
- parmazán 50 g
- vývar 1 l
- pórek 1 ks
- česnek 1 stroužek
- žloutek 1 ks
- šalotka 2 ks
- rajčata 2 ks
- olivový olej 3 lžíce
- sušený tymián 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory oloupeme a 300 g nakrájíme na kostičky
2. Pórek nakrájíme na kolečka
3. Oloupanou šalotku s česnekem nasekáme nadrobno
4. Pórek, česnek a šalotku orestujeme na rozpáleném oleji (1lžíci)
5. Dolijeme vývar, přidáme nakrájené brambory, tymián a vaříme 15 minut, pak necháme mírně

vychladnout

6. V polévce rozmícháme kysanou smetanu a vše rozmixujeme

7. Ochutíme solí a mletým pepřem

8. Polníček opereme a nasekáme

9. Zbývající brambory nastrouháme, smícháme se žloutkem, strouhaným sýrem, 1 lžičkou polníčku a na rozpáleném oleji usmažíme bramboráčky

10. Nakrájíme na menší kousky rajčata a s polníčkem je vmícháme do polévky, kterou pak necháme chvíli provařit

11. Rozdělíme na talíře, přidáme bramboráčky a ozdobíme lístky polníčku.