

Česká polévka s kopřiv

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mladé kopřivy 500 g
- máslo 5 lžička
- smetana 4 lžička
- brambory 5 ks
- cibule 4 ks
- voda 1 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vršky mladých kopřiv důkladně propláchneme pod studenou tekoucí vodou, pak je vložíme do vařící vody spolu s oloupanými a na kostky nakrájenými brambory a cibulí, slabě osolíme
2. Vaříme na mírném zdroji tepla, dokud brambory nezměknou
3. Polévku prolisujeme nebo rozmixujeme ručním ponorným mixérem
4. Přidáme smetanu a malé kousky másla, zamícháme, ale dále ji již nevaříme, jenom ji ochutíme pepřem a solí, ihned podáváme.