

Savojská bramborová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- máslo 60 g
- cibule 2 ks
- mrkev 5 ks
- hladká mouka 2 lžička
- voda 1.5 l
- brambory 5 ks
- polévkové koření 1 lžička
- muškátový oříšek 1 špetka
- pažitka 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme na másle dorůžova, přidáme jemně nastrouhanou mrkev a za stálého míchání podusíme. Pak teprve zaprášíme moukou a necháme chvíli pražit. Zakijeme vodou a přidáme nakrájené brambory, polévkové koření, muškátový oříšek, sůl, pepř a pažitku. Hotovou polévku posypeme pažitkou.