

Bramborová polévka s nakládánými okurkami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory, oloupané 300 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Kmín - dle chuti 1 špetka
- Zakysaná smetana 150 ml
- Hladká mouka 2 lžíce
- Kyselé okurky 150 g
- Vajíčko 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Pokrájené brambory vařte v osolené vodě s kmínem asi čtvrt hodiny. Smetanu v hrnečku prošlehejte vidličkou s moukou. V jiném hrnku rozšlehejte rovněž vidličkou vajíčko a okurky nakrájejte na plátky.

2. Když jsou brambory téměř měkké, zahustěte polévku kyselou smetanou s rozmíchanou moukou a přidejte okurky. Nakonec vmíchejte rozšlehané vajíčko; vlévejte ho tenkým pramínkem, aby vytvořilo provázky - můžete si pomoci tím, že ho promícháváte vidličkou. Už dále nevařte.