

Bramborová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 100 g
- Cibule, nakrájená najemno 1 ks
- Pórek, nakrájený na kolečka 1 ks
- Česnek, jemně nakrájená 2 stroužek
- Brambor, oloupané a nakrájené na kostičky 300 g
- Drůbeží vývar 800 ml
- Mléko 300 ml
- Šťáva z citronu 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Zelené lístky rukoly 1 hrst
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

DEN PŘEDEM

1. rozehřejte máslo s olivovým olejem ve velkém hrnci. Přidejte cibuli, pórek a česnek a tři minuty smažte, až změknu. Vsypete brambory a promíchejte, aby se obalily tukem. Přiklopte na 4-5 minut, občas zamíchejte.

2. přidejte vývar a mléko, přivedte k varu. Zmírněte oheň a 20 minut pomalu vařte. Osolte a opepřete, přidejte citronovou šťávu, rozmixujte.

PŘED PODÁVÁNÍM

pokapejte olivovým olejem a ozdobte rukolou.