

Krémová bramboračka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- šlehačka 200 ml
- cibule 1 ks
- brambory 500 g
- máslo 2 lžíce
- zelenina mražená 200 g
- mrkev 1 ks
- celer 0.25 ks
- hrách 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na másle orestujeme nadrobno pokrájenou cibuli a kořenovou zeleninu. Směs zalijeme vodou a osolíme. Pak přidáme brambory nakrájené na drobné kostičky. Polévku vaříme 15 minut, pak ji rozmixujeme, přidáme franc. zeleninu a hrášek a ještě krátce povaříme. Okořeníme, ochutíme smetanou.