

Krémová lososovo-bramborová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Pórek, nakrájený 1 ks
- Brambor, oloupané a nakrájené na kostky 7 ks
- Kuřecí vývar 1 l
- Mléko 750 ml
- Kopr, najemno nasekaný 1.5 lžíce
- Citronová šťáva 3 lžíce
- Uzený losos, nakrájený na kousky 150 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozehejte na středním plameni olej, vhodte pórek a opečte ho doměkka; trvá to asi čtyři minuty. Přidejte brambory a vývar, zakryjte a vařte osm minut, až budou brambory měkké. Ponorným mixérem nebo v robotu rozmixujte dohladka. Vraťte do hrnce, přidejte mléko, kopr, citronovou šťávu a prohřejte. Vmíchejte lososa, sůl, pepř a podávejte.