

Bramborová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 6 ks
- mléko 250 ml
- bujón zeleninový 1 kostka
- voda 1.5 l
- máslo 1 lžíce
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory nakrájíme na kostičky a dáme do hrnce. Zalejeme je 1,5 l vody a uvaříme. Pak je přecedíme. Vodu, v níž jsme brambory vařili, nevyléváme, ale přelejeme do jiného hrnce. Dáme do ní zeleninový bujón a necháme rozpustit.

Brambory promačkáme. Přidáme máslo a mléko a uděláme řidší kaši. Tu vmícháme do vývaru s bujonem a přivedeme k varu. Dochutíme solí a pepřem, vmícháme vejce a povaříme.