

# Koprová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- brambory 4 ks
- smetana zakysaná 1 kelímek
- mouka hladká 2 lžíce
- kopr 1 ks
- citronová šťáva 1 ks
- sůl 1 ks
- vejce 2 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na kousky a v osolené vodě vaříme asi 15 minut.

Kysanou smetanu smícháme s moukou a přidáme do vody k bramborám.

Povaříme, okyselíme citronem nebo lžičkou octa, přidáme nasekaný kopr, a kdo chce, může ještě přidat vejce.

Chutná báječně a je opravdu osvěžující, podáváme ji i s pečivem.