

Bramborová polévka s kari

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Syrové brambory 400 g
- Voda 0.5 l
- Kuřecí nebo hovězí vývar 3 kostka
- Sůl 0.5 lžička
- Česnek 2 stroužek
- Práškové kari 1.5 lžička
- Cibule 80 g
- Mléko 4 dl
- Tuk 2 lžíce
- Mletý černý pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Indie

Postup:

Vodu přivedeme k varu, rozmícháme v ní kostky vývaru, vsypeme brambory, cibuli, česnek, kari a osolíme. Promícháme a pod pokličkou uvaříme brambory (asi 40 - 50 minut). Sejmeme z tepla a brambory ve vývaru rozmačkáme (podle potřeby použijeme síto). Přidáme mléko, tuk a pepř. Před podáváním prohřejeme.