

Bramboračka s podmásím a ztracenými vejci

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Brambory 600 g
- Máslo 60 g
- Hladká mouka 40 g
- Podmáslí 1 l
- Vejce 4 ks
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do půl litru osolené vody s kmínem dejte vařit oškrábané a na kostky nakrájené brambory. K poloměkkým bramborám přidejte jíšku umíchanou z poloviny másla a mouky a rozšlehané podmáslí. Až budou brambory měkké, opatrně vyklepněte do polévky vejce tak, aby bílek ztuhl, ale žloutek zůstal tekutější. Nakonec přidejte zbylé máslo.