Bramborový krém s chorizem

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Pórek 1 ks
- Celer 1.4 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Máslo 1 ks
- Brambory 4 ks
- Drůbeží vývar 1 l
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř mletý 2 špetka
- Tymián 2 snítka
- **Na dokončení**
- Chorizo 200 g
- Černé olivy 1 lžíce
- Petrželka 1 lžíce
- Smetana 12% 200 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechnu zeleninu nakrájejte najemno a restujte ji na másle asi 10 minut. Přisypte oloupané a na větší kusy nakrájené brambory, zalijte vývarem, osolte, opepřete a přidejte tymián. Zakryjte, uveďte do

varu, ztlumte a pomalu vařte, dokud brambory nezměknou.
Mezitím opečte na pánvi nakrájenou klobásu a přidejte k ní petrželku a olivy. Z polévky vyjměte tymián a rozmixujte ji, přilijte smetanu a nechte ještě přejít varem. Hotovou polévku doplňte klobásovou směsí.