

Polévka z pečených brambor

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory typu B 4 ks
- Hladká mouka 85 g
- Mléko 1.5 l
- Strouhaný čedar 1 hrnek
- Sůl 1 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Zakysaná smetana 250 ml
- Jarní cibulka 3 ks
- Slanina 6 plátek
- Pepř dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Brambory několikrát propíchejte a pak je 1 hodinu pečte doměkka. Nechte lehce zchladnout, oloupejte je a rozmačkejte. Mouku na chvíli nasucho zahřejte v hrnci, pak postupně přilévejte mléko a metlou šlehejte, aby se neudělaly cucky. Vařte asi 8 minut. Pak do hrnce přidejte rozmačkané brambory, $\frac{3}{4}$ hrnku sýru, sůl a $\frac{1}{2}$ lžičky pepře. Sejměte z ohně. Vmíchejte zakysanou smetanu a polovinu nasekaných jarních cibulek. Zahřejte. Servírujte se zbytkem sýru,

cibulek a kousky vypečené slaniny.