

Salátová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Hlávky salátu 2 ks
- Voda 200 ml
- Sladká smetana 200 ml
- Mléko 1 l
- Sůl 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Cukr 1 ks
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Umytý salát si natrháme na menší kusy a dáme do hrnce, Podlijeme vodou, osolíme, přidáme bobkový list a krátce obvaríme (stačí opravdu jen chvilka). Salát se výrazně svaří a na dně hrnce zůstane pouze nevzhledná hromádka čehosi zeleného. Nalijeme smetanu, já dávám 30% ale vy si můžete dát i méně tučnou. Dolijeme tolik mléka, kolik chceme mít polévky. Osladit, já dávám na litr polévky asi jednu lžičku cukru.