

Recept na Bílá polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambor 4 ks
- kořenová zelenina 1 ks
- mléko 1 ks
- hladká mouka 1 ks
- sůl 1 ks
- ocet 1 ks
- kmín 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bramborová mléčná polévka

Kostky brambor dáme vařit do malého množství vody. Až změknou, přidáme zeleninu a mléko, ve kterém jsme rozmíchali mouku. Vše krátce povaříme. Polévku dosolíme, dochutíme kmínem a opatrně i octem. Pro zjemnění polévky můžeme přilít trošku smetany nebo rozkvedlaný žloutek. Pokud máme houby, přidáme je.