

Bramborový krém s mangoldem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zeleninový vývar 3 hrnek
- Nové brambory 5 ks
- Mangolda 4 ks
- Cibule 1 ks
- Zakysaná smetana 4 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- **Na dokončení**
- Houska 1 ks
- Slanina 4 plátek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Drobně nakrájenou cibuli krátce orestujeme v hrnci na několika lžících olivového oleje. Zalijeme ji vývarem, přidáme oloupané a na kostky nakrájené brambory a nasekaný česnek a vaříme doměkka. Třetinu brambor odebereme a dáme stranou. Do polévky přidáme očištěný a nakrájený mangold (malou část mangoldu necháme stranou) a povaříme 2 minuty. přidáme zakysanou smetanu, osolíme, opepříme a vše trochu rozmixujeme tak, aby nevznikl úplně hladký krém. Zbylý mangold nakrájíme na nudličky a krátce je orestujeme v pánvi na troše oleje. Vyjmeme ho, do pánve přidáme na nudličky

nakrájenou slaninu, rychle ji opečeme a také vyjmeme. Nakonec do pánve přilijeme trochu oleje a opečeme na něm dozlatova kostičky housky. Polévku rozdělíme do talířů a každou porci ozdobíme odloženými bramborami, nudličkami mangoldu, slaninou a opečenou houskou.