

Bramborová polévka s koprem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 300 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Smetana 1.4 l
- Kmín 1 lžička
- Hladká mouka 1 lžička
- Kopr sušený nebo naložený v octě 1 lžíce
- Vejce uvařená natvrdo 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané brambory nakrájíme na kostky, zalijeme horkou vodou, okmínujeme a vaříme doměkka. Vývar s bramborami zalijeme smetanou smíchanou s moukou. Polévku povaříme 5 minut za občasného prokvedlání. Ochutíme koprem a před podáváním přidáme do talíře rozkrájená vejce.