

Špenátová bramboračka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 4 ks
- Mražený špenát 150 g
- Kroupy 2 hrst
- Mrkev 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Zeleninový bujón 1 ks
- Mletý pepř 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na rozpáleném oleji osmažíme na malé kousky nakrájenou mrkev. Až pustí barvu, přidáme mouku a usmažíme jíšku. Zalijeme studenou vodou. Do ní přidáme na kousky pokrájené brambory, špenát, bujón, osolíme, a vaříme do změknutí brambor. Pak přidáme uvařené kroupy a dochutíme pepřem a strouhaným muškátovým oříškem. Kdo chce, může před koncem varu do polévky zamíchat rozšlehané vejce.