

Bramborová polévka krémová

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Petrželka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Vejce natvrdo 1 ks
- Tymián 1 špetka
- Anglická slanina 2 plátek
- Máslo 40 g
- Smetana na šlehání 1 dl
- Česnek 2 stroužek
- Sušené houby 30 g
- Vývar 7 dl
- Cibule 1 ks
- Brambory 300 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby namočíme na 30 minut do studené vody. V kastrolu na másle osmahneme oloupanou nakrájenou cibuli, na kostky nakrájené brambory a zvolna opékáme, dokud cibulka nezačne zlátnout. Přilijeme vývar, osolíme, přidáme plátky česneku, nakrájené změkklé houby, tymián a pepř a přivedeme k varu. Když brambory změkknou, přilijeme tři čtvrtiny smetany, polévku rozmixujeme a

zvolna 10 minut provaříme. Slaninu nakrájíme na nudličky a nasucho ji na pánvi osmahneme dokřupava. Hotovou polévku rozdělíme na talíře, přidáme nakrájené vajíčko a slaninu, doplníme petrželkou a ozdobně pokapeme zbytkem smetany.