Bramborová polévka se slaninou

Kategorie: Polévky

Autor: Zdeňka Fridrichová

Suroviny

Porce: 4

- slanina 200 g
- olej 4 lžíce
- mrkev 1 ks
- řapíkatý celer 1 ks
- petržel 1 ks
- cibule 1 ks
- brambory 400 g
- chilli papričky 2 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- drůbeží vývar 700 ml
- sterilovaná kukuřice 100 g
- sůl 1 špetka
- vegeta 1 špetka
- mletý pepř 1 špetka
- smetana 100 ml
- strouhaný čedar 100 g
- čerstvé bylinky 1 snítka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu nakrájenou na tenké plátky opečeme v hrnci na rozpáleném oleji. Pak ji vyndáme a necháme okapat na papírovém ubrousku.

Očištěnou mrkev, celer, petržel, cibuli, brambory a semínek chilli pepričky nakrájíme na kostičky. Olej v hrnci znovu rozehřejeme a zeleninu na něm dusíme asi 10 minut. Pak ji zaprášíme moukou, osmahneme a zalijeme vývarem.

Kukuřici přecedíme, přidáme do vývaru, dochutíme solí, pepřem, vegetou a povaříme asi 15 minut. Přilijeme smetanu, přidáme na menší kousky nakrájenou opečenou slaninu (4 kousky necháme na ozdobení) a ještě krátce povaříme. Hotovou polévku nalijeme do talířů, posypeme nastrouhaným sýrem a ozdobíme opečenou slaminou a čerstvými bylinkami.

Poznámka:

1 porce asi 1 632 kJ/390 kcal