

Falešnice

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 6

- voda 1.5 l
- brambory 2 ks
- kořenová zelenina 400 g
- cibule 1 ks
- olej 100 g
- bobkový list 1 ks
- tymián 1 špetka
- pepř 3 kulička
- nové koření 2 kulička
- sůl 1 špetka
- zakysaná smetana 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na cibulovém základu orestujeme nahrubo nastrouhanou zeleninu, zalijeme ji vodou, osolíme, okořeníme, přidáme na kostky nakrájené brambory a vaříme. Když jsou brambory měkké, vmícháme smetanu a podáváme.