

Bramborová polévka se slaninou II

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Romana



Suroviny

Porce: 6

- brambory 1 kg
- kuřecí bujón 1 ks
- smetana 4 dl
- slanina 10 g
- cibule 1 ks
- kysaná smetana 1 ks
- strouhaný sýr 1 ks
- petržel 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vložte oloupané a nakrájené brambory do hrnce. Přidejte bujón a vařte pod pokličkou. Na drobné kostičky nakrájenou slaninu osmažte na pánvi do křupava, přidrjte nadrobno nasekanou cibuli a psmahněte, dokud cibule nezměkne. Poté odstsvte. Jakmile jsou brambory měkké, rozmačkejte je v hrnci, neslévejte. Přidejte smetanu a za stálého míchání vařte, dokud polévka nezhoustne. Dochutte solí a pepřem, přidejte osmaženou cibulku, slaninu, smetanu, sýr a petželku.