

Krémová bramborová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Oloupané brambory 600 g
- Celer 200 g
- Voda 1.2 l
- Sůl 0.5 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Mletý kmín 1 špetka
- Mléko 200 ml
- Smetana 33% 200 ml
- opečené krutóny 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hrnci rozehtřejeme máslo, vsypeme mouku a usmažíme světlou jíšku. Zalijeme ji vlažnou vodou, rozmícháme a rozšleháme, osolíme a uvedeme do varu.
2. Mezitím si nakrájíme oloupané brambory a očištěný celer na kostičky, vložíme do vroucí polévky, ochutíme mletým kmínem a vaříme na mírném ohni asi 20 minut do měkka.
3. Ke konci varu přidáme mléko, stáhneme z ohně a polévku rozmixujeme tyčovým mixérem na hladký krém.
5. 1 den staré rohlíky nakrájíme na kostičky, pokapeme je rozpuštěným máslem s prolisovaným česnekem a dáme péct na pánvi nebo v troubě dozlatova.
4. Bramborový krém přecedíme přes jemný cedník, zjemníme smetanou a necháme přejít varem. Polévku dochutíme solí, pepřem a podáváme s opečenými česnekovými krutony z rohlíků