

Koprová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 5 ks
- smetana ke šlehání 250 ml
- masox 0.5 kostka
- mouka hladká 3 lžíce
- sůl 1 hrst
- kopr 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vroucí vody dáme na kostičky nakrájené brambory. Přilijeme půl šlehačky. Osolíme, pak přidáme kousek masoxu a necháme vařit.

Ve zbytku šlehačky rozšleháme mouku. Když už jsou brambory měkké, smetanu s moukou za stálého míchání přiléváme do polévky. Nakonec přidáme kopr a ještě krátce povaříme.