

Smetanovo-bramborový krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Brambory 8 ks
- Máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Zeleninový bujon 1 kostka
- Libeček 1 snítka
- Kari 1 lžička
- Majoránka 1 lžička
- Smetana 200 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Všechny brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na menší kostičky.

Na másle necháme zesklivatět nadrobno pokrájenou cibuli, prolisovaný česnek a přidáme brambory. Zalijeme 1,5 l studené vody a přivedeme k varu. Do vroucí vody vložíme kostku zeleninového vývaru a libeček. Necháme vařit na mírném stupni zhruba 20 minut.

Potom v polévce dobře rozmícháme karí koření a majoránku. Přilijeme smetanu. Necháme ji přejít varem a polévku dochutíme solí a pepřem. Nakonec ji rozmixujeme a na talířích zdobíme čerstvou petrželkou.