

Parmazánová bramboračka s petrželovým pestem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 60 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Brambory 750 g
- Kuřecí vývar 1 l
- Mléko 750 ml
- Strouhaný parmazán 100 g
- **PETRŽELKOVÉ PESTO**
- Hladkolistá petrželka 1 hrst
- Jemně strouhaný parmazán 40 g
- Olivový olej 60 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte petrželkové pesto: všechny ingredience dejte do robotu a nahrubo rozmixujte. Dejte stranou. Pokud budete chtít, můžete chuť pesta vylepšit přidáním 40 g nasucho opražených piniových oříšků nebo mandlí před mixováním.

Vrhněte se na polévku: máslo rozehejte ve velké pánvi, přidejte cibuli a česnek a 2–3 minuty opékejte doměkka. Přidejte brambory, promíchejte, 3 minuty opékejte a pak vlijte vývar. Nechte 15 minut vařit, vlijte mléko a nechte jej ohrát. Sejměte z ohně, vmíchejte sýr a rozmixujte tyčovým mixérem dohladka. Podávejte s petrželkovým pestem.