

Bramborová polévka se smetanou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kořenová zelenina 250 g
- Sušené houby 10 g
- Brambory 500 g
- Sladká smetana 250 ml
- Hladká mouka 20 g
- Sůl 1 špetka
- Zelená petrželka 1 lžíce
- Kopr 1 snítka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu a houby opereme, uvaříme a nakrájíme. Brambory okrájíme a nakrájíme na kostky. Polévku procedíme a uvaříme v ní brambory. Mouku rozkvedláme ve smetaně a do smetany nalijeme za stálého míchání trochu vařící polévky. Smetanu nalijeme do polévky, za stálého míchání povaříme, osolíme, přidáme nakrájenou zeleninu, nasekanou petrželku a kopr.