

Bramboráková polévka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

574 kalorií , **0 g** cukrů , **17 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborakova-polevka>

Příprava

Uvaříme si vývar, nebo si ho uděláme z masoxu a přidáme nastrouhanou mrkev. V míse si připravíme těsto: nastrouhané brambory, vejce, majoránku, česnek, osolíme a přidáme tolik mouky, aby se těsto dalo nabírat lžičkou a aby se nám v polévce nerozvařilo! V malém kastrůlku si na oleji orestujeme cibulku, nakrájenou na proužky. Pak nabíráme malou lžičkou těsto a zavařujeme ho do vývaru a chvíli vaříme. Přidáme ještě orestovanou cibulku a dochutíme vegetou. Zdobíme petrželkou nebo pažitkou.

Ingredience

- 2 l hovězího bujónu nebo vývaru z masoxu
- 2-3 brambory
- 1 vejce
- 3 stroužky česneku
- 1 cibule
- 1 větší mrkev
- polohrubá mouka dle potřeby
- majoránka
- sůl
- olej
- Vegeta dle potřeby
- petržel (nebo pažitka či medvědí česnek)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka

