

Bramborová polévka s cibulkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

198 kalorií , 0 g cukrů , 13 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborova-polevka-s-cibulkou>

Příprava

Brambory oškrábeme, omyjeme a nakrájíme na menší kostičky. Čtvrtinu červené papriky zbavíme semen, omyjeme a také nakrájíme na kostičky. Cibulkovou nať opláchneme vodou a nakrájíme na kolečka. Do 1 litru vařící vody přidáme brambory, kmín, bujón, papriku a vaříme společně 10 minut. Mezitím si ve 200 ml studené vody rozmícháme krémžskou hořčici, tatarskou omáčku a kukuřičný škrob. Rozmíchanou směs vlijeme do polévky a krátce povaříme. Do odstavené polévky vmícháme nakrájenou zelenou nať z cibulky. Polévku dochutíme solí, nebo tekutým polévkovým kořením.

Ingredience

- ✓ 1 hrnek nakrájené natě z cibulek
- ✓ 2 menší brambory
- ✓ 1/4 červené papriky
- ✓ 1 zeleninový bujón
- ✓ 1 špetka kmínu
- ✓ sůl
- ✓ 1200 ml vody
- ✓ 1 lžičce kremžské hořčice
- ✓ 2 lžičce tatarské omáčky
- ✓ 1 lžičce kukuřičného škrobu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Vegetarián, Polévka

