

Bramborová polévka s tatarkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 3

240 kalorií , 0 g cukrů , 20 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Brambory oškrábeme, omyjeme a nakrájíme na drobné kostičky. Mrkev také oškrábeme, omyjeme a nastrouháme na slzičkovém struhadle. Zeleninu vložíme do hrnce, zalijeme 1 litrem studené vody, přidáme trochu soli a vaříme 15 minut. Jakmile jsou kostičky brambor měkké, tak polévku zahustíme jíškou. Přidáme bujón a polévku povaříme 3 minuty. V 200 ml studené vody rozmícháme vejce a tatarskou omáčku. Směs vlijeme do polévky, krátce povaříme a odstavíme. Polévku dochutíme solí a petrželkou.



Ingredience

- ✓ 2 středně velké brambory
- ✓ 2 lžíce mrkve
- ✓ 1 vejce
- ✓ 50 ml světlé instantní jíšky
- ✓ 2 lžíce tatarské omáčky
- ✓ 1 kostka zeleninového bujónu
- ✓ sůl
- ✓ čerstvá nebo sušená petrželka

Kategorie

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