

Bramborová polévka se sýrem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 30min , Porce: 3

1793 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **43 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborova-polevka-se-syrem>

Příprava

Brambory oškrábeme, omyjeme a nakrájíme na menší kostky. Na rozehřátém oleji osmažíme hrubou mouku, přidáme nakrájené brambory a krátce opečeme. Vše zalijeme studenou vodou, přidáme bujón, rozmícháme a vaříme do změknutí brambor. Sýr a šunku nakrájíme na nudličky, přidáme do polévky a mícháme do rozpuštění sýra. Polévku odstavíme, dochutíme solí a petrželkou. Bramborovou polévku se sýrem ihned podáváme.

Ingredience

- 1250 ml vody
- 1 bujón
- 2 lžíce hrubé mouky
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 2 brambory
- 3 plátky šunky
- 3 plátky uzeného eidamu
- sušená petrželka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Polévka

