

Bramborové kyselo s rajčaty



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 5

3383 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **95 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-kyselo-s-rajcaty>

Příprava

Brambory oloupeme, nakrájíme na menší kostky, zalijeme vodou, přidáme bujon a dáme vařit. Smetanu, hladkou mouku a sůl vymícháme na hladkou kaši, přilijeme mléko a když jsou brambory uvařené do poloměkka, mléko se smetanou nalijeme do polévky. Za stálého míchání vaříme asi 10 minut, nakonec přidáme rajčatové pyré, necháme projít varem a dochutíme pepřem a solí. Polévku podáváme s čerstvým chlebem nebo pečivem.

Ingredience

- 4-5 brambor
- 1 l mléka
- 1 kostka masoxu
- 3-4 lžíce hladké mouky
- 300 ml rajčatového pyré
- špetka soli
- špetka pepře
- 250 ml sladké smetany

Kategorie

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

