

Bramborový kotlík



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

761 kalorií , 0 g cukrů , 22 g tuků , 28 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-kotlik>

Příprava

Brambory pořádně kartáčkem odhrneme a uvaříme ve slupce doměkka. Scedíme a necháme vychladnout. Poté je oloupeme. V kotlíku, nebo menším kastrůlku rozežřejeme máslo a na něm osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme špetku oregana a na kostičky nakrájené brambory. Krátce je opečeme a zalijeme drůbežím vývarem, osolíme, opeříme a ještě asi 10-15 minut povaříme. Přibližně 3-5 minut před koncem vhodíme na kolečka nakrájené párky a už jen prohřejeme.



Tip k receptu

Do hotové polévky můžeme nasypat nadrobno nasekanou čerstvou petržel a k polévce podávat opečené kostičky chleba.



Ingredience

- ✓ 500 g brambor
- ✓ 20 g másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 500 ml drůbežního vývaru
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ špetka oregana
- ✓ 200 g jemných párků

Kategorie

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