

# Bryndzová polévka s brambory

**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 6

**1454** kalorií , **0 g** cukrů , **112 g** tuků , **62 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bryndzova-polevka-s-brambory>

## Příprava

Cibuli pokrájanú na drobno speníme na masle. Pridáme gulašové koreníe a zalejeme asi 1 litrom vody, osolíme, pridáme očistené zemiaky, pokrájané na kocky a uvaríme do mäkka. Pred dovarením pridáme bryndzu rozhabarkovanú v mlieku a hladkú múku a spolu ešte 5 minút povaríme. Pred podaním na stôl pridáme posekaný čerstvý kôpor.

### Tip k receptu

Najlepšia je jarná bryndza priamo zo salaša.

## Ingredience

- 400 g brambor
- 1 cibule
- 1 lžička čerstvého kopru
- 60 g másla
- 150 ml kravského mléka
- 250 g Brynzy
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce gulášového koření

## Kategorie

Slovenská, Diabetická, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Labužník, Polévka