

Chalupnický oukrop



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 5

253 kalorií , 0 g cukrů , 24 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Kantarina

Odkaz: <https://srecepty.cz/chalupnicky-oukrop>

Příprava

Oloupané brambory nakrájíme na kostičky a zalijeme vodou s přidaným masoxem. Uvaříme doměkka. Na polovině másla osmahneme dorůžova nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme ji k polévce s brambory a ochutíme rozetřeným česnekem, majoránkou, pepřem a solí. Chleba nakrájíme na kostičky a osmahneme na zbylém másle, podáváme k porcím polévky.

Ingredience

- ✓ 1 l vody
- ✓ 3 velké brambory
- ✓ 1 kostka masoxu
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ půl lžičky majoránky
- ✓ špetka soli
- ✓ půl lžičky mletého pepře
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 plátky tmavého chleba

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Chudý student, Polévka