

Koprová polévka se smetanou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

567 kalorií , 1 g cukrů , 45 g tuků , 15 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/koprova-polevka-se-smetanou>

Příprava

Máslo rozpustíme, přidáme mouku a uděláme světlou jíšku. Zalijeme jí studenou vodou, rozmícháme a uvedeme do varu. Osolíme a vložíme oškrábané na kostičky nakrájené brambory. Vaříme za občasného zamíchání na mírném plameni asi 20 minut, nebo do změknutí brambor. Přidáme bujón, ocet, cukr dle chuti, jemně nakrájený kopr a necháme přejít varem. Vmícháme smetanu a polévku prohřejeme, ale už nevaříme. Před podáváním polévku dochutíme. Na talíři polévku doplníme vařeným vejcem nasekaným na menší kousky.

Ingredience

- ✓ 3 - 4 brambory
- ✓ 40 g másla
- ✓ 30 g hladké mouky
- ✓ 1000 ml vody
- ✓ kopr dle chuti
- ✓ 3 lžičky octu
- ✓ 250 ml smetany 10%
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1 hovězí nebo zeleninový bujón
- ✓ 2 vejce

Kategorie

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

