

Liptovská houbovka s bramborem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

931 kalorií , **0 g** cukrů , **23 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/liptovska-houbovka-s-bramborem>

Příprava

Zápražku z múky a masti zalejeme mliekom a vodou, osolíme, rozmiešame a po zovretí pridáme nakrájané huby, kocky zemiakov a bobkový list. Do uvarenej polievky pridáme opečené kolieska párkov, polievkové korenie a ocot.

Ingredience

- ✓ 750 g očištěných brambor
- ✓ 250 g hřibů
- ✓ 150 g párků
- ✓ 50 g tuku
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ 1,5 l vody
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 lžíce octa
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ troška polévkového koření
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Rodina, Polévka