

# Pařížská bramborová polévka



Obtížnost:

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 45min , Porce: 6

612 kalorií , 0 g cukrů , 36 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/parizska-bramborova-polevka>

## Příprava

Cibuli očistíme, pokrájame, zapeníme na oleji, přidáme postrúhaný zeler a rajčiakový pretlak, na rezance pokrájanú šunku, bobkový list, očistené zemiaky pokrájané na kocky, zalejeme vývarom a na miernom ohni varíme. Hotové odstavíme, vlejeme žĺtky rozšľahané vo víne, ochutíme soľou, postrúhaným muškátovým orechom a tymianom.



### Tip k receptu

Ak je polievka príjemne teplá a pekne vonia, pochváľte ju pred paňou domu...Ale nenaberte si jej znova! Naplnili by ste si žalúdok. Pamätajte na druhý chod. To,čo príde potom, môže byť ešte lepšie.

## Ingredience

- ✓ 300 g brambor
- ✓ 100 g vařené šunky
- ✓ 3 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ 1 malý celer
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 2 cibule
- ✓ 5 lžíc olivového oleje
- ✓ 2 bobkového listy
- ✓ troška tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ troška muškátového ořechu
- ✓ 1500 ml masového vývaru
- ✓ 1 lžička soli

## Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Diabetická, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Polévka