

Polévka s hřibem a bramborem



Obtížnost:     

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-s-hribem-a-bramborem>

Příprava

Větší hřib omyjeme, očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Nasypeme jej do hrnce s vařící vodou a vaříme. Brambor oškrábeme, omyjeme, nakrájíme na drobné kostičky a přidáme do polévky. Po 5 minutách vaření přidáme kmín, bujón a lžíci jíšky připravené ze sádla a hladké mouky. Polévku vaříme do změknutí brambor. Polévku s bramborem a hřibem dochutíme solí, majoránkou a tekutým polévkovým kořením.

Ingredience

- ✓ sůl
- ✓ 1 větší hřib
- ✓ 1 větší brambor
- ✓ 1/2 bujónu
- ✓ 1 špetka mletého kmínu
- ✓ 1/2 lžičky majoránky
- ✓ 1 lžíce jíšky připravené ze sádla a hladké mouky
- ✓ 750 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

