

Polévka se zakysanou smetanou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

584 kalorií , **1 g** cukrů , **38 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: Hloušková

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

Příprava

Do hrnce s vodou dáme vařit zeleninový bujón, koření, vaříme asi 15 minut. Brambory oloupáme a nakrájíme na kostičky. Dáme vařit do polévky. Zakysanou smetanu rozmícháme s moukou a mlékem a vlijeme za stálého míchání do polévky, necháme povařit. Nakonec přidáme vejce a za stálého míchání povaříme.

▣ Tip k receptu

Lepší je polévka druhý den.

Ingredience

- 4 brambory
- 1 balení zakysané smetany
- 1/2 l mléka
- 1 vejce
- 4 bobkové listy
- 10 kuliček nového koření
- 10 kuliček pepře
- špetka soli
- špetka kmínu
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 3 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Polévka

