

Sedlejevská polévka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

966 kalorií , 0 g cukrů , 62 g tuků , 24 g bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/sedlejevska-polevka>

Příprava

Očištěné brambory nakrájíme na kostičky (někdo dělá čtvrtky, někdo malé kostičky), vložíme do vody, osolíme, přidáme kmín a uvaříme do měkka. Do polévky vlijeme mléko s rozšlehanou hladkou moukou a zjemníme šlehačkou. Dosolíme a okyselíme octem. Do hotové polévky si každý pak každý přidává vařené houby, nejlepší jsou lišky, uvařené v okyselené vodě, ale je možno použít jiné jakékoliv houby, i u zavařené.



Tip k receptu

Někdo přidává místo mléka rovnou podmáslí, někdo dává i kopr, někdo rozkvedlaná vejčička. Já jsem popsala postup mé babičky. Tento recept je starý a je z vesnice, ze které pocházím. Kolem roku 1970 jej byla do nějakého pořadu natáčet i televize, N. Urbánková, M. Drobný apod. Ani nevím proč dosáhl takové slávy, ale jak vidíte - naši předkové vařili levně, zdravě a chutně - co dům dal.



Ingredience

- ✓ 1/4 kg brambor
- ✓ 0,5 l mléka
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 balení šlehačky
- ✓ 1 špetka kmínu
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 hrneček hub čerstvých či zavařených
- ✓ 1 lžíce octa

Kategorie

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