

Smetanovo - bramborová polévka

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

1024 kalorií , **4 g** cukrů , **13 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Sonia005

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

Příprava

Mrkev, petržel i celer očistíme a nastrouháme na hrubším struhadle, nebo můžeme i nakrájet na menší kostičky. Na rozpuštěné máslo dáme připravenou zeleninu, kterou necháme trochu zpěnit. Zalijeme vodou a přidáme ostatní ingredience. Polévku vaříme asi půl hodiny a přidáme brambory nakrájené na kostičky a uvaříme doměkka. Odebereme polovinu polévky, kterou rozmixujeme nebo propasírujeme přes cedník. Tuto směs nalijeme zpět a přidáme šlehačku.

Bramborovou polévku se smetanou necháme přejít varem, přidáme majoránku a dochutíme podle chuti ostatním uvedeným kořením.

Tip k receptu

Podle chuti můžeme do polévky dát i houby nebo pažitku

Ingredience

- 2 stroužky česneku
- 1 kg brambor
- 100 g celeru
- 100 g petržele
- 150 g mrkve
- 200 ml smetany ke šlehání
- špetka kmínu
- špetka soli
- špetka pepře
- troška majoránky
- 1 lžíce másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Polévka