

# Staročeská bílá polévka z babiččina receptáře



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

2199 kalorií , 0 g cukrů , 3 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/staroceska-bila-polevka-z-babiccina-receptare>

## Příprava

Kroupy propláchneme a dáme vařit do osolené vody s kmínem až do změknutí. Pak přilijeme mléko - dříve by se připalovalo, přilijeme za varu smetanu rozvedlanou v hrnku společně s hladkou moukou. Brambory uvaříme ve slupce doměkka - nepřilíš, aby se nerozpadaly a oloupeme. Na pánvi rozpustíme sádlo, brambory na ni dáme, osolíme, okmínujeme a vařečkou lehce rozkouskujeme, můžeme i pokrát předtím, je to jedno. Zprudka opečeme dozlatova. Do hotové polévky - přisolíme ještě eventuelně dle chuti, těžko hledat recept, babička dělala vše z hlavy, přidáme až na talíři opečené brambory, aby se nerozmáčely a měly kůrčičku. Je to krajové, staré a velmi oblíbené jídlo.



### Tip k receptu

Brambory před smažením lze i obalit v hrubé mouce - jsou křupavější.

## Ingredience

- ✓ 3/4 l mléka
- ✓ 250 ml sladké smetany
- ✓ 1 hrneček krup 8 vel.
- ✓ troška kmínu
- ✓ lžička soli
- ✓ 3/4 l vody
- ✓ 3 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 4 lžíce sádla

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Chudý student, Rodina, Vegetarián, Polévka

