Syrovátková polévka

Obtížnost:

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: **4**

865 kalorií , **1 g** cukrů , **32 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: https://srecepty.cz/syrovatkova-polevka

Příprava

Oloupané na kostky nakrájené brambory uvaříme v malém množství osolené vody. Polovinu brambor prolisujeme do osolené syrovátky, přidáme drobně nakrájenou a na másle dozlatova osmaženou cibuli, kostičky brambor a krátce povaříme. Do hotové polévky vmícháme mléko s rozšlehaným žloutkem a nakrájenou pažitkou.

Ingredience

- 750 ml syrovátky
- 250 ml mléka
- 400 g brambor
- 1 žloutek
- 40 g cibule
- 40 g másla
- pažitka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Rodina, Polévka