

Sýrovo - bramborová polévka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

781 kalorií , 1 g cukrů , 63 g tuků , 29 g bílkovin

Autor: uschi3

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

Příprava

Z másla a mouky připravíme světlou zápražku, zalijeme studenou vodou a přivedeme k varu. Přidáme brambory nakrájené na menší kostky, masox a za stálého míchání uvaříme. Pak přidáme pepř a celou polévku rozmixujeme. Přilijeme mléko, necháme projít varem a odstavíme. Vsypeme nastrouhaný sýr, nasekanou petrželku, případně dochutíme a servírujeme. Podáváme s opečeným plátkem bagety se sýrem.



Tip k receptu

Do polévky můžeme požit i zeleninu jako hrášek, chřest, kukuřici...

Ingredience

- ✓ 4 brambory
- ✓ 100 g strouhaného sýra
- ✓ 1 kostka masoxu
- ✓ 300 ml mléka
- ✓ 3 lžičky másla
- ✓ 2 lžičky hladké mouky
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 2 lžičky petrželky

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Polévka

