

Zalévaná polévka



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

166 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: kaccka

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

Příprava

Brambory a houby uvaříme se solí a kmínem doměkka v 1,5l vody. V hrnku mléka rozkvedláme mouku, zahustíme jí polévku, krátce povaříme, zalijeme ji zbytkem mléka a opět povaříme. Nakonec přidáme nasekaný kopr a vlijeme zakysanou smetanou. Již nevaříme, jen prohřejeme.

Ingredience

- ✓ 6 středně velkých brambor
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 1 troška kmínu
- ✓ 1 hrst sušených (nebo 300g čerstvých) hub
- ✓ 0,75 ml mléka
- ✓ 3 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžíce kopru
- ✓ 0,25 l zakysané smetany

Kategorie

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