

Staročeská hrstková polévka s plackami

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Tescoma prima vařečka - 17.2.2004 - TV

Suroviny

2 ks cibule
2 ks mrkve
3 ks petržele
1 ks celer
200 g bílých fazolí
200 g hrachu
200 g čočky
4 ks větších brambor
100 g sušených hub
4 stroužky česneku
4 lž hladké mouky
olej
sůl
pepř
kmín
majoránka
polévkové koření
Placky:
4 uvařené brambory
1 vejce
4 lž polohr.mouky
sůl
sádlo na opečení

Postup

Luštěniny a houby namáčíme. Na oleji orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme kmín a nakrájenou zeleninu. Zalijeme vodou, osolíme, opepříme a necháme vařit. Přidáme hrách, čočku, fazole a houby. Pak přidáme nakrájené brambory. Dochutíme česnekem, majoránkou, polévkovým kořením a povaříme. Placky: Brambory rozmačkáme, smícháme s vejcem, moukou a z těsta tvoříme placky, které smažíme na sádle. □

Poznámka

KR-919. Díl č. 016.