

Polévka bramborová lisovaná

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 ml voda

10 g máslo čerstvé

200 ml mléko

300 g brambory

32 g květák očišť. mrkev

8 g zelený hrášek konz. bez nálevu

5 g zelená petrželová nat'

3 g sůl

Postup

Oškrábané brambory nakrájíme na větší kusy, osolíme, uvaříme do měkka a prolisujeme, rozředíme vývarem z brambor a mlékem a přivedeme do varu. Do vařené polévky vložíme zvlášť uvařenou, na drobné kostičky nakrájenou zeleninu i s vývarem. Hotovou polévku zjemníme máslem, podle chuti osolíme, okořeníme a před podáváním vkládáme drobně pokrájenou petrželovou nat'.