

Bylinková polévka s bramboráčky

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g brambor
1 pórek
2 šalotky
1 stroužek česneku
3 lžíce olivového oleje
1 lžička tymiánu
1 litr vývaru
250 g kysané smetany
sůl
pepř
100 g polníčku
2 rajčata
1 žloutek
40 g parmezánu

Postup

Brambory oloupeme a 300 g jich nakrájíme na kostičky. Pórek nakrájíme na kolečka. Oloupeme šalotku s česnekem a nasekáme je. Pórek, česnek a šalotku orestujeme na 1 lžici oleje. Dolijeme vývar, přidáme brambory a tymián a 15 minut vaříme. V polévce rozmícháme smetanu a rozmixujeme. Ochutíme solí a pepřem.

Polníček nasekáme. Nastrouháme zbývajících brambory, smícháme se žloutkem, strouhaným sýrem a 1 lžící polníčku. Na oleji osmažíme bramboráčky. Nakrájíme rajčata a s polníčkem je v mícháme do polévky. Bramboráčky vkládáme až do polévky na talíři.