

Něžná bramborová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

0,5 kg brambor

1 konzerva sterilovaných žampionů

200 ml šlehačky

1 cibule

2-3 stroužky česneku

petrželka

pažitka

tuk

(kdo se nebojí cholesterolu) anglická slanina nakrájená na kosticky

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Na tuku osmažíme cibulku, přidáme žampiony, brambory na kostičky, česnek na plátky, sůl, pepř, rychle orestujeme a zalijeme vodou nebo ještě lépe vývarem, asi tak 1 l. Až budou brambory uvařené přidáme šlehačku a nakonec pažitku a petrželku. Před podáváním přidáme do každého talíře lžici osmažené anglické slaniny. Kdo má rád může přidat maggi, já se tomu vyhýbám.