

Polévka ze štouchaných brambor

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g brambor

Ingredience::

kmín

20 g másla

sůl

masoxu

1 lžička sušené celerové natě

Postup

Postup přípravy: Oloupané brambory nakrájíme na kostky, zalijeme horkou vodou, okmínujeme a vaříme doměkka. Vodu scedíme, brambory rozštoucháme na kaši, zalijeme scezenou vodou z brambor, podle potřeby dolijeme vařící vodou, přidáme masox, rozdrcenou celerovou nat', osolíme a krátce povaříme. Před podáváním vmícháme do polévky máslo a dobře rozkvedláme.