

Polévka s mušlemi a brambory

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g zmrazených nebo vyloupaných mušlí
2 lžíce másla
100 g slaniny
2 cibule
2 lžíce hladké mouky
2 šálky vody
3 větší brambory
koření vegeta
sůl
mletý pepř
3 šálky mléka (1 šálek možno nahradit smetanou ke šlehání)
zelená petrželka nebo pažitka

Postup

Rozpustíme polovinu másla, na něm rozškvaříme na kostičky pokrájenou slaninu a posléze osmahneme nadrobno pokrájenou cibuli. Přidáme mouku, krátce osmahneme a zalijeme studenou vodou. Mouku dobře rozmícháme (nejlépe metlou) a uvedeme za častého míchání do varu, přidáme na menší kousky pokrájené brambory a připravené mušle, ochutíme vegetou, osolíme a opeříme.

Vaříme za častého míchání, až brambory změkknou; při menších kouscích je to už za 15 minut. Nakonec přilijeme mléko, možno se smetanou, polévku zjemníme máslem, případně ještě dosolíme a necháme přejít varem.

Kdo má rád hustší polévky, může během vaření brambor a mušlí přidat do polévky ještě trochu mléka s rozkvedlanou hladkou moukou. Při podávání posypeme polévku nasekanou čerstvou petrželkou nebo pažitkou.

