Bramborová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jarynxk

Suroviny

800 g brambor moučných
100 g uzený bůček
1 ks pórek
0,5 celeru
150 g česnekový salám
3 ks kyselé okurky
2 str.česneku
1 sni.tymiánu
majoránka
olej
petržel
červená sladká paprika
masový vývar
sůl
pepř mletý
4 pol.lžíce bílého vína
0,5 kávové lžičky škrobu

Postup

Odřežte kůži ze slaniny a pokrájejte slaninu na malé kostičky; pór očistěte, umyjte a pokrájejte na 1 cm široké proužky; celer umyjte, oloupejte a pokrájejte na malé kostičky; bylinky umyjte a na drobno posekejte; brambory oloupejte a pokrájejte na kostky; salám oloupejte a pokrájejte na plátky; kyselé okurky pokrájejte na malé kostičky; česnek oloupejte a pokrájejte na tenké plátky.

Ve vhodném hrnci rozehřejte olej a osmažte v něm slaninové kostičky do sklovita; přidejte pór, celer, salám, česnek, paprikový prášek a bylinky a nechte chvíli smažit; poté přilijte studený masový vývar a přimíchejte brambory; okořeňte solí a pepřem a všechno dohromady vařte na malém plameni; asi 5 minut před koncem vaření přidejte kyselé okurky; škrob promíchejte s bílým vínem a spojte tím jídlo; podle potřeby znovu okořeňte a ozdobte bylinkami.

Jako příloha: Černý chléb