

Bramborová s uzenou treskou (makrelou)

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

350 g uzená treska
1 nakrájená cibule
1 sáček bouquet garni
4 šálky vody
0,6 kg brambor
2,5 šálku mléka
2 lžíce másla
sůl
čerstvě mletý pepř
nakrájená pažitka

Postup

1) tresku , cibuli , bouquet garni a vodu dáme do velkého hrnce a přivedeme k varu. Na mírném ohni vaříme až se začne maso rozpadat. 2) Tresku vyjmeme stáhneme a vykostíme. Kůži a kosti vrátíme zpět do hrnce a 30 minut vaříme. 3) Vývar scedíme přidáme brambory a vaříme 25 minut. Když jsou brambory měkké , vyjmeme je naběračkou . Do hrnce přilijeme mléko a přivedeme k varu. 4) Mezitím rozmačkáme brambory s máslem na jemnou kaši , kterou přidáme do hrnce s polévkou a rozmícháme, aby vznikla hustá polévka. Nakonec přisypeme tresku a dochutíme.