

Francouzská bramborová polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do vařící vody přidáme oloupané a nastrouhané brambory a polévkové koření. Povaříme je asi 10 minut. Po uvaření přidáme jogurt s rozšlehanými žloutky. Ochutíme pepřem, majoránkou a dle chuti osolíme. Při podávání posypeme petrželovou natí.

Ingredience

- **Brambory** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Jihočeský jogurt - bílý 200 g** - 400 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Žloutek** - 40 g
- **Majoránka 7 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 12 g

