

Bramborová polévka

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na kousku másla osmažíme cibulku se slaninou zlehka. Zaprášíme moukou, osmahneme, zasypeme paprikou, přidáme na kostky nakrájené brambory a zalijeme vývarem. Důkladně rozmícháme, osolíme, vhodíme koření a vaříme do změknutí brambor. Nakonec vlijeme smetanu a prohřejeme. Dochutíme čerstvě mletým pepřem, medvědí česnekem, který přidáme nakonec.

Ingredience

- **Brambory** - 120 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Bobkový list** 5 g - 0.5 g
- **Nové koření celé** 30 g - 1 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 20 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 100 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 15 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 100 g
- **Pracharanda polévková 50 g** - 10 g
- **Česnek medvědí 30 g** - 2 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

