



Krémová bramborová polévka

Ingredience

zeleninový vývar: **500 ml**
brambory: **2 ks**
smetana ke šlehání: **50 ml**
vejce: **1 ks**
pepř
sůl
muškátový oříšek
bylinky dle chuti

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Oloupané brambory nakrájíme na kostky. Zeleninový vývar zahřejeme, přidáme brambory a povaříme asi 20 minut. Po uvaření brambory rozmixujeme ponorným mixérem, přilijeme smetanu a už jen chvíli povaříme. Osolíme, opepříme, přidáme špetku muškátového oříšku. Vajíčko uvaříme natvrdo a nakrájíme na...

Krémová bramborová polévka - recept

Oloupané brambory nakrájíme na kostky. Zeleninový vývar zahřejeme, přidáme brambory a povaříme asi 20 minut. Po uvaření brambory rozmixujeme ponorným mixérem, přilijeme smetanu a

už jen chvíli povaříme. Osolíme, opepříme, přidáme špetku muškátového oříšku. Vajíčko uvaříme natvrdo a nakrájíme na kostičky. **Krémovou polévku** ozdobíme najemno nasekanými bylinkami, kopečkem vyšlehané smetany a posypeme nakrájeným vajíčkem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí