



Ingredients 6 Portions

♦ = Kotányi Produkty

50 g	Máslo
1 kus	Cibule
3 pol.lž.	♦ Americké brambory
250 g	Brambor, vhodné na vaření
125 ml	Bílého vína, suché
700 ml	Zeleninového vývaru
200 ml	Smetany
1 pol.lž.	♦ Archive: Veggy Classic
1 špetka	♦ Pepř černý mletý

Bramborová polévka s pórkem

🕒 — Min

Preparation

- 1 Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na malé kostičky. Pórek omyjte a nakrájejte na plátky.
- 2 Brambory oloupejte a nakrájejte na malé kostičky.
- 3 Na pánvi rozežřejte máslo a osmahněte na něm cibuli. Přidejte pórek a brambory a osmahněte je stejným způsobem. Přidejte směs koření na brambory a krátce orestujte, poté podlijte bílým vínem.
- 4 Přilijte zeleninový vývar a vařte alespoň 15 minut, dokud brambory nezměknou.
- 5 Přidejte smetanu a ručním mixérem ji rozmixujte najemno. Dochuťte solí a pepřem.

HINT: Tip: Abyste se vyhnuli zbytečnému stresu během velkého večera, můžete polévku připravit už večer předtím.

