

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 rozehřejte 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.

Ingredients 6 Portions

= Kotányi Produkte

50 g	Másla
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