

Bramborová polévka

Ingredience:

2l vody, 300g brambor, 50g sádla, 50g cibule, 30g sušených hub, 30g hladké mouky, kmín, pepř, muškátový květ, tlučené nové koření, česnek, sůl



Postup:

Do studené vody nakrájíme oloupané brambory, přidáme pepř, muškátový květ, nové koření, utřený česnek, sůl, cibuli, houby, kmín. Vše povaříme, uděláme světlou jíšku, polévku zahustíme a znovu povaříme. Do hotové polévky dáme sekanou petrželku.