

Čočková polévka s brambory



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 5

4116 kalorií , **0 g** cukrů , **3 g** tuků , **149 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/cockova-polevka-s-brambory>

Příprava

Čočku probereme, opláchneme, zalijeme vodou a dáme vařit s bobkovým listem. Když je čočka skoro měkká, přidáme očištěné brambory nakrájené na kostičky a uvaříme doměkka. Mouku, sůl a trochu mléka vymícháme do hladka, přidáme smetanu sladkou i kysanou a vlijeme do polévky, přilijeme zbylé mléko a za stálého míchání povaříme. Dochutíme a podáváme.

Ingredience

- 1 hrneček čočky
- 800 ml mléka
- 1 bobkový list
- špetka soli
- 200 ml zakysané smetany
- 250 ml sladké smetany
- 4-5 brambor
- 2-3 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Klasika, Rodina, Polévka

