

Holštýnská polévka se slaninou

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

740 kalorií , 1 g cukrů , 52 g tuků , 18 g bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/holstynska-polevka-se-slaninou>

Příprava

Očištěnou zeleninu a oloupané, omyté brambory nakrájíme nadrobno a osmahneme na slanině a na másle. Vmícháme mouku, a když začne zlátnout, přilijeme vývar, vše rozšleháme a vaříme cca 30 minut. Sundáme z ohně, osolíme a vmícháme v trošce smetany rozkvedlaný žloutek. Na talíři posypeme nasekanou petrželkou a podáváme.

Tip k receptu

Podáváme s opečenými topinkami obloženými slaninou.

Ingredience

- 1 petržel
- 1/2 bulvového celeru
- 1 cibule
- 1 mrkev
- 2 brambory
- 50 g slaniny
- 40 g másla
- 40 g hladké mouky
- sůl
- 1,5 l hovězího bujónu
- 1 dcl smetany
- 1 vejce (žloutek)
- troška petržele

Kategorie

Obyčejný den, Německá, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Polévka