Staročeská bílá polévka s kroupami

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

1663 kalorií , **0 g** cukrů , **62 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: https://srecepty.cz/staroceska-bila-polevka-s-kroupami

Příprava

Propláchnuté kroupy dáme vařit do osolené vody. Vodu případně doléváme, dost se vsákne a vyvaří. Když jsou kroupy měkké, zalijeme mlékem, rozkvedláme mouku ve šlehačce a zahustíme. Mezitím dáme vařit brambory ve slupce. Na pánvičce rozpálíme sádlo, oloupané brambory vložíme na pánev, osolíme, okmínujeme, trochu rozmačkáme a pěkně opečeme. Čím růžovější, tím lepší.

Tip k receptu

Není tipu k tomuto receptu, je tak starý, že mu ani nevykám, ale raději onikám. Žádné další koření se tam nedává, je jednoduchý a troufám si říci, že lehce stravitelný (až na ty opečené brambory) a zdravý, kroupy se vařívaly hodně často. Moje děti, když jsem to poprvé sama zkusila to měly raději než maso. Vydrželoj jim to dodnes, ale je to o zvyku, chuti a krajových zvyklostech. Tato polévka se nekyselí, má spíš nasládlou chuť a to i bez cukru.

Ingredience

- 3/4 kg brambor
- 1/2 l mléka
- 1 balení šlehačky
- 1/4 sáčku velkých krup
- 1 lžíce soli
- 1 lžička kmínu
- 3-4 lžíce sádla
- 2-3 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Polévka