

Mexická polévka ze sladkých brambor

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Slunečnicový olej 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Zeleninový bujon 1 kostka
- Sladké brambory 750 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Zakysaná smetana k podávání 1 kelímek
- Koriandr k podávání 2 hrst
- Chléb k podávání 4 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej dejte do polévkové hrnce. Nechte zahřát a pak na něm 4-5 minut opékejte cibuli. Kostku bujónu rozpustíte v 1,5 litru vroucí vody a pak přelijte do hrnce s cibulí. Přidejte brambory a přiveďte k varu. Přiklopené vařte 10 minut. Pak polévku rozmixujte a podle chuti ji osolte a opepřete. Podávejte se zakysanou smetanou a chlebem, ozdobené koriandrem.