Bramboračka s řeřichou

Kategorie: Polévky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- brambory 500 g
- mléko 1 šálek
- vývar 9 dl
- řeřicha 1 svazek
- sýr 4 lžíce
- máslo 1 lžíce
- žloutek 4 ks
- mletý bílý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Portugalsko

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané brambory uvaříme doměkka ve vývaru.

Vývar vlijeme do hrnce, brambory prolisujeme a přidáme do vývaru spolu s větší částí nadrobno nakrájené řeřichy. Bramboračku s řeřichou povaříme 5 minut. Přidáme žloutky rozšlehané s mlékem, máslo pepř, sůl a přihřejeme, avšak nevaříme.

Bramboračku s řeřichou před podáním sypeme jemně nakrájenou řeřichou a strouhaným sýrem. Bramboračku s řeřichou ihned podáváme.