

Bramborová polévka s kukuřicí

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Anglická slanina 100 g
- Česnek 2 stroužek
- Brambory 4 ks
- Kukuřice 1 plechovka
- Smetana 250 ml
- Vývar 1.5 l
- Nasekaný libeček 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky, česnek na plátky a společně opečeme na rozpáleném oleji v hrnci. Přidáme oloupané na kostičky nakrájené brambory a scezenou kukuřici a společně opékáme, dokud se nevypaří všechna tekutina. Zalijeme vývarem, osolíme, opepříme a pod pokličkou vaříme do změknutí brambor. Pak přilijeme smetanu a ještě pár minut povaříme. Na talíři posypeme libečkem nebo petrželkou.