

Bramborová polévka s klouzky, smetanou a majoránkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Brambory 400 g
- Kořenová zelenina 150 g
- Zeleninový vývar 1.5 l
- Máslo 80 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Čerstvé hříby klouzci 400 g
- Anglická slanina 100 g
- Čerstvá majoránka 1 lžička
- Francouzská kysaná smetana (crème fraiche) 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Nejprve si připravíme lehký bramborový krém. V hrnci střední velikosti rozpustíme polovinu másla, na kterém orestujeme nejmenší nakrájenou cibulku, na malé kostky nakrájenou kořenovou zeleninu a na plátky nakrájený česnek. Cibulku a zeleninku zalijeme zeleninovým vývarem, přidáme oloupané a překrájené brambory, které zvolna necháme vařit.

Mezitím si můžeme očistit a předkrájet klouzky (sušené houby je třeba na cca 4hodiny namočit do studené vody). Předkrájíme si také anglickou slaninu na drobné kostičky.

Uvařené brambory a zeleninu rozmixujeme ponorným mixérem do velmi jemného krému, podle potřeby ho můžeme zředit zeleninovým vývarem. Bramborový krém vrátíme na sporák, přidáme houby, které jsme si krátce orestovali na druhém dílu másla. Vše krátce povaříme, aby se chuť krému spojila s houbami. Do polévky vložíme opečenou anglickou slaninu, dochutíme špetkou bílého pepře a solí. Při podávání doplníme jemně překrájenou čerstvou majoránkou a lžičkou kvalitní francouzské kysané smetany *crème fraiche* (nebo velmi husté zakysané smetany).