

Staročeská křenová polévka

Celkový čas přípravy cca 35 min.

Na 6 porcí potřebujete:

- 50 g másla
- 1 cibule
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 l zeleninového, kuřecího nebo uzeného vývaru
- 250 ml tučné smetany např. 33 %
- 3 středně velké brambory
- 1 větší středně velká mrkev
- strouhaný křen dle chuti a síle (já přidávám klidně polovinu křenu běžné velikosti z obchodu)
- 1 lžíce sušené majoránky
- 1/2 lžičky mletého kmínu
- 2 lžíce Bzeneckého vinného nebo jablečného octa
- sůl

V hrnci na másle osmažíme najemno nakrájenou cibuli. Až zesklouatí, přidáme 1 lžici mouky a za stálého míchání připravíme zlatavou jíšku.

Na jíšku nalijeme vývar, přidáme nakrájené brambory a mrkev na přibližně stejně velké kousky. Zalijeme smetanou, přidáme koření a dochutíme solí. Vaříme asi 15-20 min do změknutí brambor. Dochutíme octem, přidáme strouhaný křen a odstavíme z plotny. Řízná staročeské křenová polévka je hotová.

<https://www.milujemeocet.cz/2022/03/10/staroceska-krenova-polevka/>

From:

<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/staroceska_krenova_polevka

Last update: **2024/07/20 19:31**

