Krémová bramborová polévka (bramboračka)

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

500 g	brambory
1 ks	pórek
1 ks	cibule
3 stroužek	česnek
4 lžíce	olivový olej
1 l	vývar
200 ml	smetana na vaření
1 ks	šťáva z citronu
	sůl
	pepř
kousek	máslo
1 hrst	(nejlépe) zelená hladkolistá petržel



Postup přípravy

re

Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Pórek očistíme a pokrájíme na kolečka. Cibuli a česnek také oloupeme a pokrájíme nadrobno. Na rozpálený olivový olej vhodíme nejprve cibuli s pórkem, po chvíli přidáme kostičky brambor a nakonec krátce osmahneme i česnek. Zalijeme vývarem a necháme vařit asi 15 minut. Poté polévku rozmixujeme ručním mixerem a přidáme do ní smetanu. Ochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem a na závěr zjemníme kouskem másla. Dochutíme a ozdobíme nasekanou zelenou petrželkou a můžeme podávat.