



Mléčná polévka s krutony

Ingredience

mléko: **700 ml**
brambory: **2 ks**
hladká mouka: **1 KL**
nové koření: **4 ks**
bobkový list: **2 ks**
ocet: **1 PL**
sůl
pepř
starší housky nebo toustový chléb
petrželka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Brambory nakrájíme na menší kostky a v hrnci je zalijeme vodou tak, aby byly ponořené. Přidáme bobkový list, nové koření, trochu soli a pepře. Přivedeme k varu a vaříme do poloměkka asi 8 minut. V troše mléka rozmícháme hladkou mouku, ostatní mléko přilijeme do hrnce. Opět přivedeme k varu, přidáme...

Mléčná polévka s krutony - recept

Brambory nakrájíme na menší kostky a v hrnci je zalijeme vodou tak, aby byly ponořené. Přidáme bobkový list, nové koření, trochu soli a pepře. Přivedeme k varu a vaříme do poloměkka **asi 8 minut**. V troše mléka rozmícháme hladkou mouku, ostatní mléko přilijeme do hrnce. Opět přivedeme k varu, přidáme rozmíchanou mouku a povaříme dalších **asi 15 minut**. Dochutíme solí, pepřem, trochou octa a nadrobno nasekanou petrželkou.

Starší pečivo nakrájíme na kostičky a nasucho opražíme na pánvi. **Mléčná polévka** se na talíři doplní krutony.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí