

č. 5

Bramborová polévka

Ingredience:

voda

máslo

cibule

hladká mouka

brambory

zelenina

sůl

kmín

česnek

majoránka

pažitka

Postup přípravy:

Na másle zpěníme cibuli, přidáme mouku a osmažíme do růžova. Zalijeme vodou, rozšleháme, povaříme. Postupně přidáváme oškrábané a nakrájené brambory, očištěnou zeleninu dle chuti (kořenovou zeleninu, ale i květák, hrášek...). Vše uvaříme do měkka a okoreníme utřeným česnekem, majoránkou a solí. Závěrem můžeme dozdobit posekanou pažitkou nebo petrželkou.



č. 5

Krkonošský toč, zelný salát

Ingredience:

1,5 kg nastrohaných syrových brambor (slijeme vodu)
0,75l horkého mléka
12 lžic škvarků
4 stroužky česneku
majoránka
sádlo
strouhanka
sůl.

Postup přípravy:

Horkým mlékem spaříme brambory. Všechny suroviny smícháme, zahustíme moukou a do sádlem vymaštěného pekáče vlijeme těsto. Pečeme zprudka v troubě asi 20 minut.

