

Bramborová polívka

Od spravce

Vytvořeno 02/03/2012 - 16:24

Popis

Starý předpis z Veselého kopce - sušené houby rozdrtíme a vaříme ve vodě na mírném ohni. Po chvíli osolíme, přidáme syrové pokrájené brambory a vaříme do poloměkka. Pak přidáme hrstku pšeničné krupice a vaříme, až jsou brambory hotové. Přidáme trochu obyčejné suché jíšky (zápražky) z hladké mouky, krátce zavaříme - a to je všechno.

Zdroj: Malá horácká kuchařka, Regionální muzeum města Žďár nad Sázavou, 2001

Kontaktní informace

- [Regionální recepty](#)

Zdrojové URL: <http://www.nmnm.eu/bramborova-polivka.html>