Bramborova polewka

smakujmy

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

ziemniaki - 50 dag
masło - 60 g
mąka - 30 g
śmietana - 1/2 szklanka
żółtko - 1 szt.
drobno posiekana cebula - 1 łyżka
natka pietruszki, sól, pieprz -

Sposób przygotowania:

KROK 1: 1. Obrane, wypłukane i pokrojone w grubą kostkę ziemniaki zalać gorącą osoloną wodą (1,25 l) i gotować do miękkości.
2. Z mąki, masła i cebuli zrobić zasmażkę, rozprowadzić wystudzonym wywarem z ziemniaków i zagotować mieszając, aby nie powstały grudki.
3. Wlać do zupy i jeszcze raz zagotować.
4. Zestawić z ognia i podprawić śmietaną wymieszaną z rozbełtanym jajkiem.
5. Podawać posypane posiekaną nacią pietruszki.