

## BRAMBOROVÁ POLÉVKA SE SÝREM GRAN MORAVIA



**Trochu jiná “bramboračka”. Bez zeleniny a se sýrem Gran Moravia.  
Recept pro 4 osoby.**

### Příprava:

Cibuli opečte na másle doměčka. Přidejte brambory, vývar a mléko a vařte tak dlouho, až brambory změknu. Pak obsah hrnce rozmixujte, podle potřeby naředte vodou či mlékem. Vmíchejte sýr Gran Moravia, osolte a opepřete. Podle chuti posypte pažitkou. Ozdobte hoblíčkami Gran Moravia.

### Suroviny

4 nasekané cibule

**1 lžíce másla**

6 oloupaných a nakrájených  
brambor

1 l zeleninového vývaru (může být  
i z kostky)

**600 ml plnotučného mléka**

**50 g sýru Gran Moravia +  
hoblíčky Scaglie Gran Moravia k  
podávání**

sůl, pepř, pažitka



PRVNÍ CHODY



POLÉVKA



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST