

Krémová bramboračka s houbami II

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 100 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Kousek celeru 1 ks
- Houby 300 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Brambora 1 ks
- Smetana 3 lžíce
- Sůl, pepř, majoránka a zelená petrželka na dochucení 2 špetka
- **Na nočky**
- Vejce 1 ks
- Krupička 9 lžička
- Olej 2 lžička
- Sůl a bylinky na dochucení 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo rozehřejte v hrnci, přidejte jemně nakrájenou cibuli a česnek, nastrohanou nebo najemno

nakrájenou kořenovou zeleninu a houby nakrájené na plátky. osmažte a krátce poduste. Poprašte moukou a nechte krátce osmažit. Zalijte asi litrem vody, přidejte drobně pokrájenou bramboru, osolte, okořeňte a povařte asi 20 minut. Nakonec zavařte nočky a vmíchejte smetanu. Z uvedených surovin umíchejte těstíčko a nechte chvíli odstát. Lžičkou pak vykrajujte nočky a na poslední 2 až 3 minuty varu je zavářejte do polévky. Dochutěte a podávejte.