

# Tradiční bramboračka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Sušené houby 1 hrst
- Střední brambory 6 ks
- Větší mrkev 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Petržel 1 ks
- Pórek 0.5 ks
- Menší cibule 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Olivový olej 1 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sušená majoránka 1 lžíce
- Nasekaná čerstvá petrželka 1 hrst
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Houby dejte do menšího kastrůlku a zalijte vodou tak, aby byly ponořené. Přiveďte k varu. Mezitím oloupejte brambory a nakrájejte na kostičky, očistěte mrkev, celer a petržel a vše pokrájejte nadrobno. Pórek podélně rozpulte a pořádně vypláchněte. Pokrájejte na půlkolečka. Cibuli oloupejte a pokrájejte najemno. Jakmile houby začnou bublat, slijte z nich vodu, nalijte čistou a znovu přiveďte k varu.

V polévkovém hrnci rozehejete máslo s olejem a osmahněte na něm doměkka cibuli, trvá to asi 4 minuty. Pak přisypte mouku a míchejte tak dlouho, až získáte tmavě zlatou jíšku. Zalijte ji 1,25 l studené vody.

Do polévky přidejte brambory, vlijte povařené sušené houby i s vodou, osolte a vařte asi deset až patnáct minut. Pak přidejte mrkev, celer, petržel a většinu pórku. Stranou si nechte trochu zeleného pórku a do polévky ho přidejte až úplně před koncem vaření. Do hrnce prolisujte česnek a přisypte majoránku. Vařte asi čtyři minuty, pak přihodte zbytek pórku, ještě minutu povařte a stáhněte z ohně. Podle chuti dosolte, opepřete, vsypte nasekanou petrželku a podávejte.