

Savojská bramboračka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- voda 1.5 l
- mrkev 5 ks
- cibule 2 ks
- brambory 5 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- majoránka 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli nakrájím na drobno a osmažím ji na másle (nevyznám se v barevných stupnicích smažené cibule, ale údajně do růžova). Pak přidám nastrouhanou mrkev a dusím a míchám, dokud to omamně nezavoní. Pak zapráším moukou a chvíli pražím. Nakonec zaliju mrkev vodou a přidám na kostičky nakrájené brambory, sůl, majoránku a strouhnu oříšek.

Je to hustá dobroučka polívka z mého oblíbeného sešitku Francouzská kuchyně.

Poznámka:

podle chuti majoránku a muškátový oříšek