

Bramboračka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sušené houby 1 hrst
- Kapustičky 7 ks
- Brambory na kostky 4 ks
- Mrkev na kostičky 1 ks
- Petržel na kostičky 1 ks
- Trochu celeru na kostičky 1 ks
- Zeleninový bujon 1 kostka
- Nové koření 3 kulička
- Bobkové listy 2 ks
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Majoránka 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrst sušených hub povařte asi 5 minut. Do hrnce dejte 7 kapustiček, 3–4 brambory, na kostky, mrkev, petržel a kousek celeru, na kostičky, kostku zeleninového bujonu, 3 kuličky nového koření, 2 bobkové listy a zcezené houby. Zalijte 2 l vody a vařte doměkka. Pak vyjměte nové koření i bobkový list, trochu rozmačkejte šťouchadlem na brambory, osolte, opepřete, přidejte majoránku a případně můžete zahustit jíškou.