

Bramboračka s houbami II

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 100 g
- Čerstvé houby 1 hrst
- Mrkev 0.5 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Větší brambory 3 ks
- Sůl 3 špetka
- Kmín 2 špetka
- Majoránka 2 špetka
- Česnek 5 stroužek
- **Na nočky**
- Petržel 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hrnci rozehejete máslo a poduste na něm pokrájené čerstvé houby spolu s mrkví a petrželí pokrájenou na kostky. Zprašte moukou, osmahněte, zalijte asi litrem studené vody, osolte a uveďte do varu. Vsypete pokrájené brambory, kmín a na mírném plameni povařte asi dvacet minut.

Dochuťte polévku majoránkou a rozdrceným česnekem a podávejte.