

Bramborová polévka s houbami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sušené houby 50 g
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Zeleninový vývar 0.5 l
- Brambory 300 g
- Sůl 1 špetka
- Majoránka 2 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Kmín mletý 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Houby zhruba dvacet minut povařte ve vodě či vývaru, ve kterém se namáčely. Můžete je ještě scedit přes cedník vyložený látkovým ubrouskem, zachytí se tak případný písek. Tekutinu dejte stranou a nechte ji vychladnout.
2. V hrnci osmahněte na másle mouku; stačí dvě až tři minuty (s hrubou moukou získá polévka zajímavější strukturu). Zalijte studeným vývarem, promíchejte, přidejte odvar z hub i samotné houby a nakrájené brambory. Mírně vařte asi dvacet minut, až budou brambory měkké.
3. Podle potřeby osolte. Polévku už nevařte, jen do ní ještě přidejte česnek, majoránku a kmín.