

Bramboračka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Sušené houby 2 hrst
- Máslo 50 g
- Mouka 50 g
- Bujon 1 kostka
- Středně velké brambory, nakrájené na kousky 4 ks
- Mrkev jedna nakrájená na kolečka, jedna celá 2 ks
- Celá celer, oloupaný a přepůlený 1 ks
- Celá oloupaná cibule 1 ks
- Menší petržel, oloupaná a nakrájená na kolečka 1 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Majoránka podle chuti 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Houby vložte do kastrůlku a zalijte asi půllitrem vody, chvíli povařte. Ve velkém hrnci rozpusťte máslo a dozlatova na něm opražte mouku; trvá to asi čtyři minuty. Pak jíšku postupně zalijte zhruba litrem a půl studené vody. Důkladně promíchejte, přidejte bujon, brambory a zeleninu. Přilijte houby i s vývarem a přiveďte k varu.

2. Jakmile jsou brambory a zelenina měkké (je to otázka deseti, maximálně patnácti minut), vyjměte celer, cibuli i celou mrkev. Polévku podle chuti dosolte, opepřete, přidejte majoránku, prolisovaný česnek a nakonec do bramboračky přes vidličku rozklepněte vejce. Nechte ještě trošku povařit.