

Babiččina bramboračka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Mrkev 2 ks
- Cibule 1 ks
- Kapustička 8 ks
- Brambory 5 ks
- Zeleninový bujon 1 kostka
- Kmín 2 lžička
- Sušená majoránka 3 lžička
- Máslo 3 lžíce
- Hladká mouka 4 lžíce
- Mořská sůl 3 špetka
- Kukuřice 2 lžíce
- Petržel 1 ks
- Celer 0.5 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mrkev a petržel nakrájíme na kolečka, brambory, kapustičky a celer na kostičky, Cibuli nakrájíme nadrobno. Přidáme zeleninový bujon, kmín a sušenou majoránku a zalijeme 2-2,5 litry vody a necháme pomalu vařit asi dvacet minut, až všechno změkne.

Na zahuštění použijeme jíšku: rozpustíme máslo a dozlatova na něm osmahneme mouku. Necháme zchladnout, pak pomalu přimícháme do polévky a ještě aspoň 5 minut povaříme. Dosolíme a ozdobíme čerstvou majoránkou.