Domácí bramboračka

Kategorie: Polévky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 8

- Voda 1.3 l
- Brambory 250 g
- Mrkev 2 ks
- Petržel 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 40 g
- Máslo 40 g
- Houby sušené 1 lžíce
- Česnek 5 stroužek
- Majoránka 1 lžíce
- Kmín 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Petržel hladkolistá 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Sušené houby zalijeme trochou studené vody a necháme je nabobtnat. Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno a za stálého míchání ji osmahneme v hrnci na rozehřátém tuku. Zasypeme ji moukou a znovu za stálého míchání vše osmahneme dozlatova. Cibulovou jíšku zalijeme částí vody, rozšleháme, přilijeme zbylou vodu a přivedeme k varu. Pak přidáme očištěnou a na kousky nakrájenou kořenovou zeleninu, oloupané a na kostičky nakrájené brambory a houby i s vodou, ve které jsme je namočili, polévku osolíme, opepříme, ochutíme kmínem a vaříme, dokud není všechna zelenina měkká.

Na závěr polévku dochutíme majoránkou a česnekem utřeným se solí a ještě krátce povaříme. Před podáváním každou porci posypeme nasekanou petrželkou.