

Bramborová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 100 g
- Mrkev 50 g
- Celer 50 g
- Petržel 50 g
- Brambory 300 g
- Sušené houby 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Olej 50 ml
- Hladká mouka 1.5 lžíce
- Kmín 1 lžička
- Majoránka 1 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- Pepr 0.5 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sušené houby zalijte teplou vodou a nechejte nabobtnat. Kořenovou zeleninu a brambory nakrájejte na kostky. Cibuli nasekejte najemno, posypejte kmínem a osmahněte dozlatova. Přidejte hladkou mouku, ještě krátce restujte a zalijte vodou.

K cibulovému základu přidejte kořenovou zeleninu s bramborami a prolisované stroužky česneku. Přidejte předem namočené sušené houby a podle chuti osolte a opepřete. Vše uvařte doměkka. Na závěr přidejte majoránku a případně ještě dochuťte solí a pepřem. Podávejte s krajíčky čerstvého chleba.