

Bramboračka s malými kapustičkami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sušené houby 1 hrst
- Sádlo 1 lžíce
- Velká cibule - nasekaná najemno 1 ks
- Česnek - nasekaný najemno 2 stroužek
- Brambory 4 ks
- Mrkev - oloupaná, nakrájená na půlkolečka 1 ks
- Kmín 1.2 lžička
- Zeleninový vývar 1.5 l
- Sušená majoránka 1 lžička
- Malé kapustičky překrájených 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sušené houby dejte do velkého hrnečku nebo misky a zalijte je horkou vodou. Nechte půl hodiny louhovat. Mezitím na sádle pět minut smažte cibuli, na poslední dvě minuty k ní přidejte česnek. Poté vsypte brambory nakrájené na kostičky, mrkev a kmín a pár minut opékejte. Zalijte vývarem, přijďte houby (i s vodou), sušenou majoránku a malé kapustičky. Vařte do změknutí brambor. Osolte podle chuti, část brambor rozmačkejte šťouchadlem na brambory - krásně zahustí polévku.

Pokud ji chcete ještě hustší, přidejte tmavou jíšku z másla a hladké mouky a 15 minut provařte. Zasypte petrželkou. Polévku ihned podávejte nebo nechte zchladnout.

Poznámka:

Máslo a hladká mouka na jíšku
Hladkolistá petrželka na ozdobu