

# Domácí bramboračka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 5

- Voda 1 l
- Brambory 200 g
- Celer 100 g
- mrkev 100 g
- Sušené houby 10 g
- Sůl, kmín, dle chuti 1 špetka
- Sádlo 20 g
- Hladká mouka 20 g
- Česnek 1 sklenice
- Majoránka 1 špetka

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Brambory omyjeme, oloupeme a nakrájíme na kostky. Mrkev i celer očistíme a nastrouháme. Sušené houby rozdrtíme na menší kousky. Vše zalijeme vodou, osolíme a okmínujeme a vaříme doměkka. Zvlášť připravíme ze sádla a mouky světlou jíšku, zředíme vodou, dobře ji povaříme, přidáme k měkkým bramborám a zelenině a nakonec dochutíme česnekem a majoránkou.