

Bramboračka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- petrželka 1 snítka
- malá cibule 1 ks
- větší brambory 3 ks
- celer (stačí kousek) 1 ks
- sůl 1 špetka
- mrkev 2 ks
- granulovaný česnek 1 lžička
- sušené nebo čerstvé houby 2 lžíce
- olej 2 lžíce
- majoránka 2 lžička
- hladká mouka 2 lžíce
- menší petržel 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibulku oloupeme a nakrájíme nadrobno. Ostatní zeleninu a také houby očistíme a nakrájíme. Houby namočíme.

Na oleji zpěníme cibulku, přidáme hladkou mouku a smažíme dozlatova. Pak zalijeme 1,5 l vody, rozšleháme a uvedeme do varu. Potom přidáme nakrájenou zeleninu, brambory a předem namočené

houby. Bramboračku vaříme, dokud není všechno měkké. Dochutíme česnekem, podle chuti osolíme, přidáme majoránku a petrželku a bramboračku už jen krátce povaříme.

Bramboračku podáváme ihned po uvaření, ale můžeme ji nechat i rozležet. Vhodnou přílohou je pečivo, ale nemusí být. Bramboračka je vhodná i pro vegetariány.