

Bramborová polévka 1

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- mrkev 1 ks
- petržel 1 ks
- celer 0.5 ks
- květák kousek 1 ks
- pórek kousek 1 ks
- zelí kousek 1 ks
- brambory 4 ks
- česnek 3 stroužek
- sušené houby 2 lžíce
- hladká mouka 4 lžíce
- tuk na jíšku 2 lžíce
- voda 4 hrnek
- kmín 1 špetka
- sůl 1 špetka
- majoránka 1 špetka
- petrželka 1 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Zeleninu očistíme, opereme a nakrájíme. Mrkev, petržel i celer lze nastroumat na hrubém struhadle. Mezitím namočíme houby do horké vody a necháme chvíli máčet. Očištěné brambory nakrájíme na kostičky. Zeleninu a brambory dáme do hrnce a zalijeme vodou. Přidáme sůl, trochu kmínu, scezené houby a vaříme asi 10-15 minut. Prolisovaný česnek přidáme do jíšky a jíšku zalijeme hrnkem studené vody, promícháme, vlijeme do polévky a za stálého míchání přivedeme do varu. Přisypeme majoránku a povaříme 5 minut. Před podáváním nakonec nasekanou petrželku.