

Bramboračka II

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 500 g
- Mrkev 2 ks
- Kořen petržele 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Kapusta 1 plátek
- Kedlubna 1 ks
- Hladká mouka 40 g
- Máslo 40 g
- Kmín 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Petrželka 1 snítka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné brambory a kořenovou zeleninu propláchneme studenou vodou, nakrájíme na kousky a dáme vařit do osolené horké vody s trochou kmínu. Po krátkém povaření zahustíme světlou jíškou připravenou z másla a mouky. Až zelenina změkne, polévku odstavíme z ohně, ochutíme majoránkou a utřeným česnekem. Nakonec přidáme drobně nasekanou petrželku.