

Krémová bramboračka s houbami I

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 4 lžička
- Pepř černý mletý 2 špetka
- Šalotka 3 ks
- Česnek 1 stroužek
- Brambory, oloupané nakrájené na kousky 1.5 kg
- Čerstvý tymián 2 snítka
- Čerstvá majoránka 1 lžička
- Muškátový oříšek strouhaný 1 špetka
- Smetana 250 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Slanina 0.5 hrst
- Houby 1 hrst
- Zeleninový vývar 1 l
- Voda 1 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozpalte polovinu oleje, přidejte slaninu a 2-3 minuty ji opékejte dokřupava. děrovanou obracečkou ji vylovte a dejte stranou. Do hrnce přidejte zbylý olej a minutu na něm opékejte nasekané šalotky, přidejte pokrájené houby a ke konci česnek. Poté vsypte brambory, tymián, majoránku a 3-4 minuty za stálého míchání opékejte. Zalijte 1 litrem zeleninového vývaru a litrem vody. Přiveďte k varu a vařte 15-20 minut. Rozmixujte tyčovým mixérem, vmíchejte smetanu, dochuťte solí, pepřem a majoránkou a ještě chvíli povařte.