

Zeleninový vývar s bramborovými flíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- **Zeleninový vývar**
- Větší mrkev 1 ks
- Malý řapíkatý celer 1.2 ks
- Kedlubny 1.2 ks
- Řapíky celeru 2 ks
- Růžice kvěťáku 100 g
- Růžice brokolice 100 g
- Olej 3 lžíce
- Sůl -dle chuti 2 špetka
- **Bramborové flíčky**
- Větší brambora 1 ks
- Vejce 1 ks
- Polohrubá mouka 4 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Hladká mouka na vál 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambor oloupeme a nastrouháme. Osolíme a chvíli necháme stát. Poté vymačkáme přebytečnou tekutinu, přidáme vejce, mouku a vypracujeme tužší těsto.

2. Těsto rozválíme na tenký plát a nakrájíme na čtverečky. Flíčky uvaříme v osolené vodě doměčka. Scedíme je.

3. V hrnci na oleji orestujeme úzké plátky mrkve, celeru a kedlubny. Přidáme sůl, 1 l vody a přivedeme k varu. Přisypeme růžičky kvěťáku s brokolicí a špalíčky celeru. Povaříme asi 3 minuty, vložíme flíčky a necháme je prohřát.