

Bramboračka s kroupami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Cibule 2 ks
- Brambory 3 ks
- Kroupy 2 lžíce
- Sůl, majoránka, vegeta - dle chuti 1 špetka
- Zelená petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle zpěníme pokrájenou cibuli, přidáme kroupy a za stálého míchání společně osmažíme dozlatova. Zalijeme asi litrem vody a vaříme. Až jsou kroupy skoro měkké (asi za 20 minut) přidáme brambory nakrájené na kostičky, osolíme a vaříme do změknutí brambor. Před koncem varu přidáme špetku majoránky a lžičku vegety. Krátce povaříme, odstavíme z plotny a vmícháme posekanou petrželovou nať.