

Houbová bramboračka se slaninou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hřiby 250 g
- Brambory 3 ks
- Česnek 3 stroužek
- Cibule červená 1 ks
- Anglická slanina 100 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Houby očistíme, nakrájíme na kousky nebo na plátky, brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme také na kostičky. Oboje dáme do vroucí vody (asi 700 ml), mírně osolíme, přidáme oloupanou a nadrobno nakrájenou červenou cibuli a plátky česneku, přivedeme k varu a vaříme na mírném ohni asi 20 minut. Zatímco polévku vaříme, slaninu nakrájíme na kostičky, vyškváříme na pánvi, osolíme, opepříme a zaprášíme mletou paprikou. Poté slaninu i s vyškvářeným sádlem přidáme do polévky, povaříme ještě 5 minut a polévka je hotová. Podle chuti ji můžeme dosolit a podáváme.