

# Bramboračka

**Kategorie:** [Polévky](#)

**Autor:** andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Mrkev 2 ks
- Celer 1 ks
- Cibule celá 1 ks
- Petržel menší 1 ks
- Brambory středně velké 4 ks
- Bujon 1 kostka
- Sůl 1 lžice
- Pepř 1 lžička
- Máslo 50 g
- Mouka 50 g
- Majoránka 2 lžička
- Česnek 2 stroužek

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nakrájenou zeleninu a brambory dáme vařit do většího hrnce, zaliju 1 litrem vody, přidáme bujon, osolíme a necháme vařit.

Přidáme předem namočené sušené houby včetně vody, ve které se máčely. Až bude zelenina hodně měkká, vyndáme cibuli, celou mrkev a celer.

Na jíšku rozehtřejeme máslo, přidáme hladkou mouku a mícháme tak dlouho, až jíška zezlátne. Ihned ji vlijeme do vroucí polévky a nechám asi deset minut povařit.

Podle chuti přidáme rozmačkaný česnek, majoránku, sůl a pepř.