

Bramboračka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100-150 g masa (kuřecí
vepřové)

2-4 brambory

čerstvé nebo sušené houby (podle období)

50 g másla

3 lžíce hladké mouky

masox

sůl

celý pepř

celé nové koření

Postup

Do hrnce dáme vařit vodu a vhodíme do ní kostku masoxu, hrst hub, 2-3 kuličky nového koření a 5 kuliček pepře. Na kostičky nakrájíme maso a vhodíme do horké vody.

Než maso změkne, oloupeme a na kostičky nakrájíme brambory, které dáme vařit do polévky. Když jsou brambory a maso měkké uděláme vedle na pánvi jíšku z másla a mouky. Přidáme do polévky a ještě chvíli povaříme.

Podle chuti osolíme.