

Bramboračka s ovesnými vločkami

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

450 g brambor
cibule
50 g mrkve
50 g celeru
50 g petržele
50 g ovesných vloček
50 g másla
3 stroužky česneku
40 g čerstvých žampionů
20 g sušených hub
sůl
kmín
majoránka
petrželka
pažitka

Postup

Sušené houby propláchneme vodou a necháme je máčet asi hodinu ve vodě.

Mrkev, petržel, celer očistíme, omyjeme a nastroháme na hrubém struhadle. Oloupanou cibuli nakrájíme na drobné kostičky. Ze žampionů sloupneme vrchní slupku a nakrájíme na plátky. Ovesné vločky pečlivě přebereme. Brambory očistíme, omyjeme a nakrájíme na kostičky. Namočené houby propláchneme vodou a pokrájíme.

V hrnci rozpustíme máslo a dozlatova na něm orestujeme kořenovou zeleninu. Pak přidáme cibulku a plátky žampionů a ještě chvíli smažíme. Okmínujeme, přidáme utřený česnek a ovesné vločky. Zalijeme vodou (přibližně 1 a 0,25 litrem). Přidáme brambory, houby a přivedeme k varu. Poté zmírníme a za občasného míchání vaříme až jsou brambory se zeleninou měkké. Dochutíme solí, majoránkou, či polévkovým kořením a ozdobíme petrželkou a pažitkou.