

Bramboračka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 hrsti čerstvých hub (nebo 1 hrst sušených)

1 lžice másla

1 lžice hladké mouky

kmín

1 lžička vegety

4 brambory - asi

1 malá cibule

mrkev

celer

sůl

1–2 stroužky česneku

majoránka

zelená petrželka

pažitka nebo libeček



Postup

Z másla a hladké mouky připravíme jíšku, kterou pomalu za stálého míchání zaléváme vodou (dáváme pozor, aby se neutvořily hrudky), přidáme trochu kmínu, vegetu, nadrobno nakrájené houby, brambory a zeleninu, osolíme a za občasného míchání vaříme. Když jsou brambory i houby měkké, dosolíme, přidáme utřený česnek, majoránku a necháme přejít varem. Sypeme sekanou petrželkou, pažitkou nebo libečkem.