

Bramboračka



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 1

317 kalorií , 0 g cukrů , 25 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramboracka>

Příprava

Na zpěněném másle osmahneme cibuli, přidáme nastrohanou kořenovou zeleninu, květák a houby. Osmážíme a zaprášíme hladkou moukou. Mícháme, až mouka chytí zlatavou barvu, a zalijeme asi litrem a půl vroucí vody. Osolíme, okmínujeme a lehce opepříme. Vložíme na kostičky nakrájené brambory a vaříme do měkka. Pak přidáme prolisovaný česnek a majoránku, kterou napřed v ruce promneme. Nakonec dáme nasekanou petrželovou nať.

Ingredience

- ✓ 6-8 ks brambor
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 1-2 kořeny petržele
- ✓ 1/3 celeru
- ✓ 1 větší cibuli
- ✓ kousek květáku
- ✓ česnek podle chuti
- ✓ houby
- ✓ lžička majoránky
- ✓ pepř
- ✓ celý kmín
- ✓ petrželová nať
- ✓ 2 lžičky másla
- ✓ 1-2 lžičky hladké mouky
- ✓ 1,5 l vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Chudý student, Polévka