

# 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
- lžíci majoránky
- pepř
- celý kmín
- petrželová nať
- 2 lžíce másla
- 1-2 lžíce hladké mouky
- 1,5 l vody

## Kategorie

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