

Butovská bramboračka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1918 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

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

Příprava

Na sádle rozpustíme kostičky slaniny, přidáme jemně nakrájenou cibuli a zpěníme. Pak přihodíme houby (sušené předem namočíme), pepř, kmín, lehce osolíme a vydusíme do měkka. Zасыпeme moukou, opražíme, zalijeme vývarem, vhodíme ostatní pokrájenou zeleninu a bobkový list, drcený česnek a promícháme. Vaříme do změknutí. Nakonec přidáme zelené bylinky, majoránku a dochutíme solí a pepřem.

Ingredience

- ✓ 1 lžička sádla
- ✓ 50 g slaniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 hrst hub
- ✓ pepř, kmín, sůl
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 1,5 l zeleninového vývaru
- ✓ 2 brambory
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 1 menší petržel
- ✓ 1/4 celeru
- ✓ 1 oloupané rajče
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ libeček, pažitka, majoránka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Polévka

