

Šumavská bramboračka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

744 kalorií , 30 g cukrů , 0 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: sonizna

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

Příprava

Cibuli nakrájíme na jemno a smažíme na sádle. Po chvíli přidáme prolisovaný česnek. Zасыпeme moukou a chvíli smažíme. Zalijeme vývarem a 15 minut povaříme. Poté přidáme nadrobno nakrájenou zeleninu (mrkev, petržel, celer, brambory, houby). Ochutíme majoránkou, solí a pepřem a vaříme doměkka.



Tip k receptu

Můžeme použít i sušené houby - ty ale namočíme do vody předem, aby změkly. Jedná se o typicky šumavskou polévku.

Ingredience

- ✓ 2 hrsti hub
- ✓ 2 lžíce sádla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 10 g hladké mouky
- ✓ 1,5 l drůbežního vývaru
- ✓ 1 kg mrkve
- ✓ 2 ks kořenové petržele
- ✓ 1/2 ks bulvového celeru
- ✓ 6 ks brambor
- ✓ 2 hrsti majoránky
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Zima, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Polévka

