

Vánoční bramboračka se sušenými houbami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 6

789 kalorií , **1 g** cukrů , **21 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/vanocni-bramboracka-se-susenymi-houbami>

Příprava

Sušené houby namočíme alespoň na 1/2 hodiny do studené vody. Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na malé kostky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Přivedeme k varu 1 l vody, bujon, osolíme, přidáme brambory, mrkev, celer, petržel, cibuli a překrájené houby. Zamícháme a vaříme doměkka. Na jíšku rozpustíme v hlubší pánvi olej, přisypeme hladkou mouku a za stálého míchání osmahneme dočervena. Opatrně zalijeme 1/4 l studené vody, rozmícháme, přes cedník nalijeme do polévky a ihned zamícháme, aby se neutvořily hrudky. Polévku necháme asi 5 minut vařit, občas zamícháme. Oloupeme česnek, utřeme nožem nebo prolisujeme a přidáme do hotové polévky. Okořeníme majoránkou, čerstvou nebo sušenou celerovou natí, pepřem a solí.

Ingredience

- 0,5 kg brambor
- 1 zeleninový bujon (může být houbový)
- 3 lžíce strouhané mrkve
- 2 lžíce strouhaného celeru
- 1 lžíce petrželky
- 1 cibule
- 20 g sušených hub
- 1 lžička majoránky
- 1 lžička celerové nati
- 2 stroužky česneku
- 60 g hladké mouky
- sůl
- pepř
- olej

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Polévka