

# Bramboračka se zeleným hráškem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- cibule 1 ks
- pepř 1 ks
- brambor 300 g
- rostliný olej 1 ks
- česnek 2 stroužek
- smetana 200 ml
- hladké mouky 50 g
- mražený hrášek 100 g
- sůl 1 ks
- petržel 1 ks
- zeleninový vývar 750 ml
- kořenová zelenina 200 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Německo

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Na rozpáleném oleji orestujeme nakrájenou cibuli, zaprášíme moukou a krátce ji opražíme. Za stálého míchání ji zalijeme vlažným vývarem. Přivedeme vývar k varu a přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu. Může být i mražená.

Zvolna vaříme a asi po 10 minutách přidáme na kostičky nakrájené brambory a vše uvaříme doměkka.

Dochutíme ještě utřeným česnekem, špetkou pepře a solí. Ke konci dáme mražený hrášek(může být i malá plechovka hrášku v osoleném nálevu),pak se solí opatrně.

Zjemníme smetanou, krátce povaříme a podáváme ji posypanou zelenou petrželkou.