

Šumavská bramboračka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 7

- brambory 5 ks
- voda 2 l
- sůl 1 špetka
- mrkev 1 ks
- cibule 1 ks
- Houby 200 g
- Sádlo 2 lžíce
- Majoránka 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Petrželová nať 1 špetka
- Kmín 1 lžička
- Hladká mouka 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Brambory nakrájíme na menší kostky, přidáme sušené(předem na 1 den namočené) nebo čerstvé nakrájené houby, osolíme a vaříme ve 2 litrech vody, dokud nejsou brambory měkké.

Mezitím na sádle opražíme nakrájenou cibuli, přidáme mouku, opražíme, utřený česnek a zalijeme studenou vodou (1 hrnek) a promícháme. Dobře povaříme a vlijeme do polévky. Necháme spolu přejít varem, odstavíme a přisypeme sekanou nať a majoránku a kmín dle chuti.