

# Bramborová polévka s houbami a slaninou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Máslo 1 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Cibule, nakrájená najemno 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Hladká mouka 2.5 lžíce
- Voda nebo zeleninový vývar (i z kostky) 1.5 l
- Čerstvé houby 250 g
- Sůl 0.5 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Kmín 0.5 lžička
- Mrkev 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Petržel 1 ks
- Libeček 2 snítka
- Brambory 4 ks
- Pórek 100 g
- Kedlubna 100 g
- Sušená majoránka 2 lžíce
- Anglická slanina, na kostičky 4 plátek

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Čerstvé houby očistíme, omyjeme a nakrájíme na plátky, sušené houby zalijeme trochou vlažné vody a necháme je nabobtnat. Všechnu zeleninu a brambory očistíme, omyjeme a nakrájíme. Zeleninu na plátky a brambory na menší kostky. Cibuli nakrájíme najemno a polovinu česneku usekáme nadrobno.
2. V kastrole rozehřejeme máslo a olej, zpěníme na něm cibuli a pokrájený česnek, zasypeme moukou a osmahneme do růžova. Připravenou jíšku zalijeme studenou vodou nebo vývarem, prošleháme, osolíme a přidáme nakrájené houby nebo namočené houby i s vodou, ve které se máčely. Promícháme, okořeníme kmínem a uvedeme do varu. Vaříme asi 20 minut, a když jsou houby téměř měkké, přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu.
3. Uvedeme do varu a přidáme brambory, libeček a kedlubnu a dovaříme doměkka, celkem je to dalších asi 10 minut, nakonec přidáme pokrájený pórek a stáhneme z ohně. Polévku dochutíme prolisovaným zbylým česnekem, solí, pepřem a rozemnutou nebo usekanou majoránkou. Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky a na pánvi opečeme do křupava. Polévku posypeme opečenými kostičkami anglické slaniny a podáváme.