

Bramboračka

Polévka

(vytvořil*a Petr Herold)

název	množství (na 1.0 porcí)	
Zeleninový vývar	250 mililitry	
Brambory	100 gramy	
Mrkev	30 gramy	
Petržel	24 gramy	
Máslo	24 gramy	
Celer bulvový	24 gramy	
Jíška tmavá	10 gramy	
Koření - nové koření	0.5 gramy	
Cibule [kus]	0.3 kusy	
Koření - bobkový list	0.2 kusy	
Koření - majoránka, sušená	0.2 gramy	5 lžic
Koření - kmín	0.2 gramy	drcený; 5 lžiček
Česnek [stroužek]	0.2 stroužek	
Koření - pepř černý		
Sůl		

návod k přípravě

- 1) Cibuli zpěníme na másle. Přidáme na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu a restujeme asi 5 minut.
- 2) Přidáme kmín, nové koření a bobkový list.
- 3) Zalijeme vývarem a rozmícháme jíšku, přidáme brambory, česnek, majoránku a sůl.
- 4) Dochutíme solí a pepřem.

úkoly

recept nemá úkoly