

# Bramboračka (LA)

Polévka

(vytvořil\*a Junák - 1. oddíl Kořata Nový Knín)

vegetariánské

snadné

<b>název</b>	<b>množství (na 1.0 porcí)</b>	
Brambory	40 gramy	
Mouka - hladká	3.3 gramy	možno vynechat - bezlepek
Mrkev [kus]	0.1 kusy	
Cibule [kus]	0.1 kusy	
Petržel		1 ks
Petržel		
Olej slunečnicový		
Koření - pepř černý		
Koření - majoránka, sušená		
Koření - kmín		
Celer bulvový		0,5 ks
Česnek [stroužek]	0.1 stroužek	
Sůl		

## návod k přípravě

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno, ostatní zeleninu také. Na oleji zpěníme cibulku, přidáme hladkou mouku (můžeme udělat i bez = bezlepkové) a smažíme dozlatova. Můžeme přidat kmín a pepř.

Pak zalijeme vodou (cca 9-10 l), rozmícháme a uvedeme do varu. Potom přidáme nakrájenou zeleninu a brambory. Bramboračku vaříme, dokud není všechno měkké. Dochutíme prolisovaným nebo jemně nasekaným česnekem, podle chuti osolíme, přidáme majoránku a bramboračku už jen krátce povaříme.

## úkoly

recept nemá úkoly