

Bramboračka

Polévka

(vytvořil*a Petr Herold)

název	množství (na 25 porcí)	
Zeleninový vývar	6.2 litry	
Brambory	2.5 kilogramy	
Mrkev	750 gramy	
Petržel	600 gramy	
Máslo	600 gramy	
Celer bulvový	600 gramy	
Jíška tmavá	250 gramy	
Koření - nové koření	12 gramy	
Cibule [kus]	7.5 kusy	
Koření - bobkový list	6 kusy	
Koření - majoránka, sušená	5 gramy	5 lžic
Koření - kmín	5 gramy	drcený; 5 lžiček
Česnek [stroužek]	6 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