

# Bramboračka

Polévka

(vytvořil\*a Petr Herold)

<b>název</b>	<b>množství (na 25 porcí)</b>	
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