

Bramboračka (LA)

Polévka

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

vegetariánské

snadné

název	množství (na 30 porcí)	
Brambory	1.2 kilogramy	
Mouka - hladká	100 gramy	možno vynechat - bezlepek
Mrkev [kus]	3 kusy	
Cibule [kus]	3 kusy	
Petržel		1 ks
Petržel		
Olej slunečnicový		
Koření - pepř černý		
Koření - majoránka, sušená		
Koření - kmín		
Celer bulvový		0,5 ks
Česnek [stroužek]	4 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 dozlato. 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