

Poctivá bramborová polévka (bramboračka)

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

2 hrnek	houby (čerstvých nebo sušených - nejlepší jsou lišky, křemenáče nebo babky)
1/4 ks	celer
1 ks	petržel
3 ks	mrkev
8 ks	brambor
3 ks	bobkový list
10 kulička	celý pepř
	sůl
5 kulička	nové koření
	čerstvý libeček
	hladká mouka
kousek	máslo
8 stroužek	česnek
	majoránka
	pepř mletý
	čerstvá petrželka nebo majoránka na ozdobu



Postup přípravy

Máme-li houby sušené, namočíme je nejprve asi na 20 minut do vody. V případě čerstvých je pokrájíme na menší kousky. Zeleninu očistíme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Brambory oloupeme a nakrájíme na větší kousky. Společně s houbami, bobkovým listem, pepřem, solí, novým kořením a libečkem vaříme v hrnci vody (cca 3 litry) do změknutí. Mezitím si z mouky a másla usmažíme světlou jíšku a necháme ji vychladnout. Bobkový list, celý pepř a nové koření z polévky vyjmeme, přidáme prolisovaný česnek, vychladlou jíšku a

sušenou majoránku. Bramboračku dochutíme mletým pepřem a případně ještě dosolíme. Posypeme čerstvou petrželkou nebo majoránkou a podáváme.