



Bramboračka s houbami



Druh jídla:



Polévky

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Vaření

Suroviny pro 4 osoby:

Majoránka Avokádo

Paprika sladká mletá Avokádo

špetka směsi Houbové koření Avokádo

1 cibule

olej

1 stroužků česneku

sůl dle chuti

200 g brambor

1 mrkev

máslo

1 petržel

kousek celeru

5 g sušených hub

1 l vody nebo zeleninového vývaru

hladká mouka

Způsob přípravy

Cibuli nakrájíme nadrobno, zeleninu na malé kostičky, houby namočíme.

Na oleji restujeme nejdříve zeleninu, po chvíli přidáme cibuli a máslo. K zelenině přidáme špetku mleté papriky a zalijeme horkou vodou nebo vývarem. Vložíme na kostky nakrájené loupané syrové brambory, pokrájené houby a okořeníme kořenícím přípravkem Houbové koření.

Pomalou vaříme až jsou brambory poloměkké. Zahustíme jíškou, dovaříme a ochutíme majoránkou a solí.