

Bramboračka

Bramboračka patří k tradičním rodinným receptům.

Ingredience

- 500g brambor
- 2 cibule
- 2 mrkve
- 1 celer
- 1 petržel
- petrželka
- houby (volitelně)
- 2 lžíce mouky
- majoránka
- 2 stroužky česneku
- kostka bujónu
- sůl a apepř
- olej

Postup

1. V hrnci osmahneme cibulku na oleji a přidáme mouku. Mícháme do zlatavé barvy.
2. Nalijeme 1,5l vody a pozvolna přivedeme k varu za občasného míchání.
3. Přidáme nakrájenou zeleninu, brambory a houby a pozvolna vaříme do měkka.
4. Přidáme bujón a ochutíme, solí, pepřem, česnekem a majoránkou. Můžeme přidat také nové koření či bobkový list.
5. Necháme podusit pár minut a podáváme.