

Bramboračka se smrkovými hříbky

Chod	Polévky
Příležitost	Dětská párty
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	30 min.
Počet osob	4 osoby
Autor	Vitana



CO BUDEME POTŘEBOVAT

máslo	50 g
smrkové hříby	150 g
sůl	podle chuti
hladká mouka	50 g
česnek	3 stroužky
mrkev	100 g
cibule	100 g
celer	100 g
brambory	200 g
pepř	podle chuti
majoránka	podle chuti
natur bujon zeleninový	2 ks
olivový olej	4 lžíce

PŘÍPRAVA RECEPTU

Cibuli a česnek nakrájíme na kostičky, zlehka opečeme, posypeme hladkou moukou a 2 minuty opékáme. Zalijeme natur bujónem zeleninovým, okořeníme majoránkou, mletým černým pepřem. Přidáme na kostičky nakrájenou mrkev a celer, 5 minut povaříme a pak přidáme na kostičky nakrájené brambory. Vaříme dokud zelenina a brambory nejsou měkké. Hříby opečeme na másle a nakonec je přidáme do polévky. Na závěr tři minuty povaříme.