

# Polévka bramborová s pohankou

Bylinky 11/2016

## Ingredience

- 2 hrnky čerstvých hub nebo ½ hrnku sušených
- brambory 250 g
- mrkev 100 g
- celer 50 g
- petržel 50 g
- 4 lžíce olivového oleje nebo přepuštěného másla
- 5 lžic pohankové lámanky, ne více!
- kmín
- 1,5 lžičky mořské soli
- 5 kuliček celého pepře
- 1,5 litru vody nebo zeleninového vývaru
- česnek — 3 stroužek
- majoránka
- čerstvý mletý pepř
- zelená petrželka

## Postup

Sušené houby namočíme do kastrůlku s vodou aspoň na 4 hodiny. Poté je uvaříme v osolené vodě. Máme-li čerstvé, očistíme a nakrájíme na kostky. Na kostky nakrájíme také brambory a zeleninu kromě cibule a části celeru. Nakrájenou zeleninu poté orestujeme na oleji či másle ve velkém hrnci se silným dnem a po chvíli přidáme vypranou na okapanou lámanku. Společně opékáme do zlatova. Přidáme kmín, sůl, celý pepř, čerstvé houby a zalijeme vroucí vodou. Poté přidáme kostky brambor, celou cibuli a kus nenakrájeného celeru. Nemáme-li čerstvé houby, přidáme k bramborám uvažené sušené houby. Vaříme cca 15 – 20 minut. Nakonec dochutíme utřeným česnekem a majoránkou, případně trochou pepře. Vyvařenou cibuli a celer vyjmeme.