

Polévka bramborová

Ingredience

- Houby
- Celer, petržel, mrkev (2:1:1)
- brambory
- kmín
- majoránka
- sůl
- mouka polohrubá
- máslo
- česnek

Postup

Na másle lehce osmahneme směs nastrouhané kořenové zeleniny, zasypeme moukou a opražíme do růžova. Zalijeme studenou vodou a vaříme 10 minut. Pak přidáme houby (jsou-li sušené, tak je necháme pár hodin předem nabobtnat ve vodě), sůl, kmín a vaříme dalších 10 minut. Poté přidáme na kostky nakrájené brambory a polévku vaříme, dokud nezměknou. Na závěr přidáme česnek a majoránku.