

Bramboračka

4–6 porcí

SUROVINY:

- 260 g oloupané cibule
- 100 g oloupané mrkve
- 100 g oloupaného celeru
- 100 g oloupané petržele
- 400 g oloupaných brambor, varný typ B
- 3 stroužky česneku
- hrst sušených hub
- 300 ml vody na namočení hub
- 100 g másla
- ½ lžičky drceného kmínu
- 40 g hladké mouky
- sůl
- pepř
- 1,2 l vody
- 1 lžice sušené majoránky
- 1 lžice nakrájené plocholisté petržele

POSTUP:

Cibuli, kořenovou zeleninu a brambory nakrájíme na kostky o hraně 1 cm. Česnek oloupeme a nakrájíme najemno. Sušené houby namočíme do vody, aby změkly.

V hrnci na středním ohni rozehřejeme máslo a orestujeme na něm za častého míchání kořenovou zeleninu dozlatova. Přidáme cibuli a orestujeme ji za častého míchání dozlatova. Přidáme drcený kmín, promícháme a přidáme mouku, kterou za stálého míchání restujeme dozlatova 1–2 minuty.

Takto připravený základ osolíme, opepříme, zalijeme vodou a za občasného míchání přivedeme k varu. Přidáme nakrájené brambory, znovu přivedeme k varu a necháme 10 minut vařit. Poté přidáme česnek, namočené houby, 100 ml vody z hub a sušenou majoránku. Polévku zamícháme a vaříme na mírnějším ohni dalších 10 minut.

Hotovou polévku dle chuti osolíme, opepříme a přidáme nakrájenou petržel.



Nejprve orestujte zeleninu, teprve když hezky zezlátne, přidejte cibuli. Ta totiž karamelizuje rychleji než kořenová zelenina. Kdybyste ji restovali hned na začátku spolu se zeleninou, připalovala by se.

Sušenou majoránku vždy promněte mezi prsty či dlaněmi, aby se rozvoněla.

V sezoně použijte pochopitelně houby čerstvé. 300 g směsi očištěných a nakrájených hub bude stačit. Pokrájejte je na větší kusy a orestujte je v rozpálené pánvi na vyšším ohni dozlatova hned po zelenině. Teprve pak přidejte cibuli a pokračujte.

Jakmile zeleninu zaprášíte moukou, nezapomeňte stáhnout oheň na třetinu a s takto připravenou jíškou míchejte. Nebojte se případného nápeku vzniklého na dně hrnce. Jakmile přilijete vodu, nápek se postupně rozpustí. Dejte pozor, aby vzniklý nápek nezčernal, ale jen zezlátl. Polévka by byla hořká.

Pro silnější chuť polévky můžete použít 2 lžice sušených hub a 200 g hub čerstvých.

Namísto plocholisté petržele můžete nakonec přidat do hotové polévky lžici pokrájených lístků čerstvé majoránky. Nebo můžete obě čerstvé bylinky zkombinovat: půl lžice petržele a půl lžice čerstvé majoránky.

