

### Bramborová polévka (10103)

Normovaný počet porcí: 10

#### Ingredience (suroviny):



#### Finální vzhled pokrmu:



1. 2.



3. 4.



5. 6.



# Bramborová polévka

Světlá polévka s brambory a zeleninou, charakteristické vůně a chuti, mírně zahoustlá.

## Ingredience 10 porcí

60g	cibule
65g	tuk
80g	hladká mouka
40g	celer
55g	mrkev
40g	petržel
55g	kapusta
400g	brambory loupané
10g	česnek

## podle chuti

polévkové koření
petrželka
kmín
sůl
mletý černý pepř
majoránka

## Postup přípravy

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na tuku dorůžova, zasypeme prosátou moukou a připravíme světlou zasmažku. Za stálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažnou vodou, uvedeme do varu a pozvolna vaříme 10 minut.

Do částečně povařené polévky přidáme očištěnou, na nudličky nebo kostičky pokrájenou lehce povařenou zeleninu, mletý pepř, kmín, majoránku a trochu soli. Za občasného promíchávání uvaříme téměř doměkka.

Oloupané, na menší kostky nakrájené brambory vaříme zvlášť v mírně osolené vodě do poloměkka, pak je přidáme do polévky spolu s třeným česnekem a dovaříme je.

Uvařenou polévku dochutíme polévkovým kořením a důkladně provaříme.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať nebo pažitku vkládáme do polévky při podávání.