

Bramborová polévka s houbami (10103a)

Normovaný počet porcí: 10

Ingredience (suroviny):



Finální vzhled pokrmu:



1. 2.



3. 4.



5. 6.



Bramborová polévka s houbami

Světlá polévka charakteristické vůně z použitých brambor a dalších surovin, mírně zahoustlá, s vložkou brambor, hub a zeleniny.

Ingredience 10 porcí

35g	cibule
65g	tuk
80g	hladká mouka
1900g	vývar B, receptura č.10101
27g	celer
35g	mrkev
27g	petržel
35g	kapusta
400g	brambory loupané
10g	česnek
7g	sušené houby

podle chuti

petrželka
kmín
sůl
mletý černý pepř
majoránka
polévkové koření

Postup přípravy

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na tuku dorůžova, zasypeme prosátou moukou a připravíme světlou zásmážku. Za stálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a pozvolna vaříme alespoň půl hodiny.

Do částečně povařené polévky přidáme opláchnuté houby, očištěnou, na nudličky nebo kostičky pokrájenou kořenovou zeleninu, nakrájenou kapustu a mletý pepř. 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 a dovaříme je. Ke konci varu přidáme do polévky třený česnek, kmín a majoránku.

Uvařenou polévku dochutíme polévkovým kořením a důkladně provaříme. Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať nebo pažitku vkládáme do polévky při podávání.