

Bramboračka

brambory
kořenová zelenina
cibule, česnek
máslo, hladká mouka
sušené lesní houby
sůl, majoránka
voda
libeček, pažitka, petrželka

Hrst sušených hub zalijeme vroucí vodou a necháme nabobtnat. Zeleninu očistíme a nakrájíme. V polévkovém hrnci nejdříve usmažíme světlou jíšku (z asi 50 g másla a stejného množství mouky), zalijeme studenou vodou a pečlivě rozmícháme. Přidáme zeleninu (kromě česneku), libeček a houby i s nálevem, osolíme a vaříme zvolna, dokud není vše měkké. Zeleninu mírně rozmačkáme, přidáme prolisovaný česnek a majoránku, už nevaříme. Na talíři dozdobíme drobně pokrájenou pažitkou nebo petrželkou.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---