

Krkonošská bramboračka s houbami a pažitkou		Množství
Počet porcí: 60		Alergeny
Suroviny:		
Cibule		500
Olej		200
Celer		800
Mrkev		1 000
Petržel		800
Brambory		4 500
Houby (naše)		800
Sůl		100
Pepř		5
Majoránka		20
Česnek		100
Vegeta		150
Petrželka		150
Voda		14
Mouka hladká		200
Pracovní postup:		

Zeleninu očistíme a nastrouháme nahrubo, nebo nakrájíme na malé kousky.	
Brfambory nakrájíme na malé kousky. Nikdo nechce mít v polévce velké kusy.	
V hrnci na oleji restujeme zeleninu včetně cibule a hub. Hlavně z mrkve se musí uvolnit karoten - vše se zbaví do oranžova.	
Při restování zeleviny je třeba hned ze začátku osolit a opepřit. Pak už se tam ta chuť nedostane.	
Přidá se voda a brambory, zalije se vodou a dosolí tak, aby to chutnalo jako trochu méně osolená polévka. Zbytek soli bude na závěr v Kucharku (Vegeta).	
Vaří se, dokud brambory nezměknou. Pak se přidá česnek (rozkutrovaný) a majoránka. Nechá se přejít varem.	
Z mouky a vody se udělá "amerika" a za stálého míchání se vlévá do vařící se polévky, dokud se neuvolní lepek a polévka není dost zahuštěná. Nemusí se spotřebovat všechna a může se i přidat.	
Dochutí se Kucharkem (Vegeta) a při servírování se dá nasekaná petrželka	

Servírování	
	
Nástroje a Nádobí	
Hrnec 18 l s pokličkou (použije se pro vaření)	
Kráječ - nejhrubší strouhač	
Prkénko na krájení zeleniny	
Všechno se průběžně umývá a uklízí.	

Jedn.

y: 1

გა
გა
გა
გა
გა
გა
გა
გა
გა
გა
გა
გა
გა
litr
გა



