

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

<b>Pracovní postup:</b>		
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

Hrnc 18 l s pokličkou (použije se pro vaření)

Kráječ - nejhrubší strouhač

Prkénko na krájení zeleniny

Všechno se průběžně umývá a uklízí.