Krkonošská bramboračka s houbami a pažitkou

	Množství	Jedn.
Počet porcí: 60	**Alergeny: 1;9;**	
Suroviny:		
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

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.		