

Krkonošská bramboračka s houbami a pažitkou		Množství	Jedn.
Počet porcí: 60		Alergeny:	
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.			
Brambory 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 zeleniny 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.