



Bramboračka s pohankovými kroupami

bezlepkový	Snadné	45 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
------------	--------	----------	-------------	-------

Ingredience

50 g pohankových krup
 1 hrst sušených hub
 2 lžíce biomásla
 125 g mrkve
 100 g celeru
 100 g petržele
 1 ks cibule
 400 g brambor
 1 lžice lahůdkového droždí
 1 ks zeleninového bujonu
 1/2 lžičky kmínu
 2 česneku
 1 lžice majoránky
 1 l vody
 sůl a pepř

Jak na to?

1. Pohanku propláchněte vodou. Houby zalité horkou vodou (asi 250 ml) nechte změkhnout.
2. V hrnci rozehejte máslo, přidejte kořenovou zeleninu nakrájenou na malé kostičky, osolte a pomalu restujte dozlatova. Poté vmíchejte cibuli a nechte zesklivatět.
3. Přidejte brambory nakrájené na kostky, pohanku, lahůdkové droždí, bujon, kmín, sůl, namočené houby, vodu z hub a zalijte vodou. Promíchejte, přiveďte k varu a vařte asi 25 minut do změknutí.
4. Ke konci vmíchejte nasekaný česnek a majoránku a ještě chvíli povařte.