Bramborová polévka s houbami

https://www.varimesmarcelou.cz/polevky/bramborova-polevka-s-houbami.html

Bramborová polévka se za mého dětství vařila často. Když byla sezóna hub, tak i s houbami. Přiznám se, že v této době nepatřila k mým oblíbeným. Zachutnala mně mnohem později a mám ji ráda dodnes.

Na přípravu budeme potřebovat

- 2 lžíce sádla
- 1 velká cibule
- 4 větší brambory
- 1 mrkev
- 100g celeru (plátek z bulvy asi 1 cm široký)
- 1 řapík celeru
- 2 stroužky česneku
- 200g zamražených hub (nebo 2 hrsti hub sušených; v sezóně samozřejmě 200g hub čerstvých)
- 1,5 litru vody
- 30g směsi čočky, krup, hrachu a fazolek (2 polévkové lžíce)
- Sůl
- Pepř
- 1 bobkový list
- 5 kuliček nového koření
- Kousek chilli papričky (nemusí být)
- 1 kávová lžička kurkumy nebo kari (pro barvu)
- 1 čajová lžička kmínu
- 2 čajové lžičky majoránky

Na zahuštění - tři varianty

Bezlepkové zahuštení

- 1 polévkovou lžíci Hrašky rozmícháme se studenou vodou.

Dietní zahuštění

- 1 polévkovou lžíci hladké mouky rozmícháme se studenou vodou.

Klasické zahuštění

- do 1 polévkové lžíce rozehřátého vepřového sádla vmícháme 1 polévkovou lžíci hladké mouky a smažíme do růžova.

Na ozdobení budeme potřebovat

- čerstvé bylinky – celer, pažitku, petržel .....

Postup přípravy bramborové polévky s houbami

Do hrnce dáme sádlo a pomalu začneme zahřívat. Mezi tím si nakrájíme cibuli a přidáme jí do hrnce společně s kmínem a přelomeným bobkovým listem.

Restujeme, až cibule získá medovou barvu. K usmažené cibuli přihodíme nakrájenou mrkev, oba celery a brambory úhledně nakrájené na kostičky (cca 1 cm). Zeleninu posolíme a smažíme za občasného míchání asi 10 minut.

Nyní přidáme kuličky nového koření, kari nebo kurkumu a kdo má rád pikantní jídla, přidáme chilli.

Vaše volba: Máte-li potíže se žlučníkem, přidejte nyní 2 stružky česneku utřené společně se solí.

Obsah hrnce promícháme, přidáme houby a propláchnuté luštěniny. Zalijeme horkou vodou, znovu promícháme a necháme pomalu vařit 30 minut.

Nyní polévku zahustíme podle Vámi zvolené varianty uvedené výše.

Jen připomínám, než budeme hotovou jíšku vkládat do polévky, přidáme k ní naběračku studené vody a metličkou rozšleháme.

Polévku necháme provařit minimálně 15 minut. Pak přidáme majoránku a pepř.

Ten, kdo má žlučník v pořádku, přidá až nyní 2 stroužky česneku utřené společně se solí.

Polévku ochutnáme a případně dosolíme.

Mám ji ráda bohatě posypanou cibulkovou natí nebo pažitkou a s opečeným chlebem, potřeným sádlem.

A co vy, ochutnali byste. Přílohou mohou být moje skvělé neobyčejné vdolky pečené na pánvi nebo rozpeky. Báječná je bramborová polévka i s domácím cuketovým chlebem nebo s domažlickým bacánem.