

Maďarská bramboračka - Menu První máj

Rozpis

70 dkg brambor
bobkový list
2 dužinaté papriky (jako na plnění)
2 rajčata
1 cibule
1 svazeček petrželové natě
máslo
mouka
sůl
pepř
kmín

Tvorba

Brambory nakrájíme na malé kostičky a začneme je vařit ve slané vodě. Přihodíme k nim také pár bobkových listů. Papriky, rajčata cibuli rozkrájíme nadrobno a uvaříme si z toho všeho lečo. Z másla a mouky si uděláme světle hnědou jíšku a zalijeme ji troškou vody. Osolíme, opeříme, okořeníme kmínem a petrželkou, a nakonec přimícháme i lečo. Z jíšky a leča nám vznikne zahuštění, které vlijeme do polévky, několik minut ještě celé dohromady povaříme a můžeme podávat.