

Kapustová polévka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 menší kapusta
1 mrkev
1 menší celer
1 petržel
1 l vody
1 zelená paprika
1 červená paprika
1 rajské jablíčko
2 stroužky česneku
0,5 lžičky kmínu
sůl
1 kostka bujonu
100 g rýže
100 ml smetany
2 lžíce hladké mouky

Postup

Kapustu omyjeme, přepůlíme a dáme vařit s ostatní omytou, očištěnou polévkovou zeleninou do vody. Přidáme zelenou a červenou papriku, kterou jsme zbavili jádřinců, rajské jablíčko a stroužky česneku. Polévku osolíme, přidáme drcený kmín. Když zelenina změkne, vyjmeme česnek, papriku a slupky z rajčat. Přidáme bujonovou kostku a spařenou rýži. Polévku nakonec zahustíme moukou rozmíchanou ve smetaně a necháme chvíli provařit.