

Kapustová polévka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g vepřové kýty

1 svazek polévkové zeleniny

1 kapustu

500 g brambor

2 cibule

75 g slaniny

2 lžíce másla

sůl

pepř

1 lžičku kmínu

1 lžičku majoránky

750 mililitru zeleninového vývaru

petrželku

Postup

Maso nakrájíme na kostky. Zeleninu drobně pokrájíme. Kapustu rozebereme na listy, odkrojíme silná žebra. Listy nakrouháme. Brambory nakrájíme na kostičky. Nesekáme cibuli. Slaninu drobně nakrájíme. V hrnci rozpustíme máslo a vyškvaříme na něm slaninu. Přidáme cibulku a necháme i zpěnit. Potom přidáme maso a opečeme ho. Zalijeme vývarem, přidáme majoránku, kmín a vaříme asi 60 minut. Přisypeme zeleninu, brambory a vaříme ještě asi 15 minut. Zdobíme petrželkou.