Toruňská polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

40 g mrkve
40 g celeru
40 g květáku
20 g kapusty
2 bobkové listy
sůl
několik zrnek nového koření a pepře
kostka masoxu
80 g kyselých okurek
4 lžíce kysané smetany
hrstka kopru

Postup

Zeleninu očistíme a nakrájíme, spolu s kořením ji uvaříme v osolené vodě. Přidáme masox. Před dokončením přidáme nakrájené kyselé okurky a smetanu.
Polévku rozlijeme do talířů a ozdobíme nasekaným koprem.