

Polévka z kysaného zelí

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce pol. mouky

pepř

3 větší cibule

1 balíček kysaného zelí

2 lžíce másla

voda

3 bobkové listy

sůl

5 větších brambor

1 kelímek sladké smetany

Postup

Kysané zelí pokrájíme a dáme vařit ve slané vodě spolu s bobkovým listem. Do druhého hrnce dáme vařit – opět ve slané vodě – oloupané brambory nakrájené na kostičky. Vaříme vše zvlášť, protože brambory se zelím by se vařily dlouho. Když je vše měkké, slijeme vše do jednoho hrnce. Zahustíme sladkou smetanou, ve které jsme rozmíchali mouku. Když je vše hotové, usmažíme na másle dozlatova nakrájenou cibulku. Přidáme do polévky, dochutíme pepřem a podáváme.