

Moje kedlubnova polevka s kapustou

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Igor

Suroviny

kedlubna

0,25 kapusty

0,5 konzervy kukurice

0,5 balicku mrazene polevkove zeleniny

nat z rapikateho celeru

(houbova) vegeta

muskatovy kvet

hl. mouka

maslo

0,5 l asi mleka

sul pepr

akawi

petrzelka

Postup

oloupat kedlubnu, nakrajet na kostky, zalit vodou a varit

na oleji osmazit cibuli (cervenu), pak kapustu, michat, smazit

pridat predvarenou kedlubnu i s vodou, zalit 1,5 l horke vody a varit

po chvili -pridat sul, pepr, muskatovy kvet, vegetu, kukurici, mrazenou zeleninu a nat z rapiku, dovarit

tesne pred vypnutim besamel, petrzelku a akawi