

Kapustová polévka s houbovým svítkem

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Kuchařka Cp. Cooka (int.)

Suroviny

Voda 0,75 l - nebo vývar z kostí

0,5 menší - Kapusta

2,5 dkg Cibule

4 dkg Olej

1,5 dkg Mouka - hladká

Sůl podle potřeby

Pepř - černý mletý - podle potřeby

Houby 5 dkg - čerstvé (svítek)

Kmín podle potřeby (svítek)

1 (svítek) - Vejce

1 Mléko

Strouhanka podle potřeby (svítek)

Postup

Kapustu uvaříme v osolené vodě. Na tuku osmažíme drobně nakrájenou cibuli, zaprášíme ji moukou, jíšku rozředíme vývarem a přidáme mletou kapustu, sůl a koření. Na tuku podusíme na plátky nakrájené houby se solí a kmínem, do prochladlých přidáme žloutky, trochu mléka, podle potřeby strouhanku a z bílků sníh. Těstíčko nalijeme na vymaštěnou pánev a upečeme v troubě. Do polévky krájíme svítek na kostky.

Poznámka

KR-301.