

Polévka z růžičkové kapusty

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g růžičkové kapusty

2 cibule

2 lžíce másla

1 l zeleninového vývaru z kostky

2 lžíce slunečnicových semínek (možno vynechat)

125 g sýra typu niva

150 ml kysané smetany

sůl

pepř

strouhaný muškátový oříšek

Postup

Kapustičky očistíme a opereme. Cibule oloupeme a nakrájíme najemno. V hrnci rozehejeme tuk a kostičky cibule na něm orestujeme. Přidáme kapustičky a vývar. Přivedeme k varu a při střední teplotě asi 15 minut vaříme, přičemž zhruba po 5 minutách čtyři růžičky z polévky vyjmeme, opláchneme je studenou vodou a opatrně rozebereme na lístky. Na suché pánvi opražíme slunečnicová semínka dozlatova. Sýr nakrájíme na kostky. Růžičkovou kapustu rozšleháme v polévce na pyré. Vmícháme zakysanou smetanu a 0,7 sýra. Ochutíme solí, pepřem a muškátem. Polévku ozdobíme kapustovými lístky, zbylými kostkami sýra a semínky.