

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 zrněk nového koření

pepř

1 kostka masoxu

80 g kyselých okurek

4 lžíce kysané smetany

1 hrstka kopru

Postup

Zeleninu očistíme a nakrájíme na kostky. Spolu s kořením ji vaříme v osolené vodě. Po chvíli přidáme masox. Před dokončením přidáme nakrájené kyselé okurky a smetanu. Polévku nalijeme do talířů a ozdobíme rozsekaným koprem.