Čočková polévka se zelím

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g čočky
80 g čerstvého nebo kysaného zelí
40 g slaniny
30 g hladké mouky
20 g cibule
sůl
ocet
1 šálek kysané smetany

Postup

Čočku přebereme a namočíme na několik hodin do studené vody. Potom vodu slijeme, čočku zalijeme čistou vodou a zvolna vaříme. K poloměkké přidáme zelí nakrájené na nudličky a dovaříme. Potom polévku zahustíme tmavou jíškou připravenou z nakrájené slaniny, cibule a hladké mouky, chvilku povaříme, podle chuti osolíme, okyselíme a zjemníme smetanou.