

Kedlubnová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 kedlubny

1 cibule

600 ml vývaru

100 ml smetany ke šlehání

1 svazek kopru

3 lžíce másla

sůl

pepř

Postup

Kedlubny oloupeme a rozpůlíme. Jednu nastroháme nahrubo a druhou nakrájíme na malé kousky. Na rozpáleném oleji orestujeme na kostičky nakrájenou cibuli, přidáme nakrájenou kedlubnu a chvíli restujeme. Poté zalijeme vývarem a na mírném ohni dusíme asi 10 minut. Když je zelenina měkká vše rozmixujeme, přidáme strouhanou kedlubnu a ještě jednou necháme projít varem. Kopr nadrobno posekáme a přidáme jej do polévky, osolíme a opeříme. Nakonec do polévky vmícháme dotuha ušlehanou smetanu.