

Polévka z kysaného zelí

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g kysaného zelí

0,25 l vody

sůl

kmín

1 l mléka

2 lžice hladké mouky

1 lžice másla

1 cibule

Postup

Kysané zelí nadrobno překrájíme dáme do hrnce a zalijeme vodou. Přidáme sůl a kmín. Vaříme asi 15 minut a zalijeme mlékem s rozšlehanou moukou a opět ještě asi 15 minut na mírném ohni vaříme. Polévku rozdělíme do talířů a doplníme klouskem másla nebo na másle osmaženou cibulí. (Polévku můžeme zvýraznit přidáním půl kostky masoxu.)