

Krémová polévka z růžičkové kapusty

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 cibule

120 g másla

4 lžíce hladké mouky

1,2 l zeleninového vývaru

200 g růžičkové kapusty

sůl

100 g mrkve

mletý bílý pepř

0,5 lžičky polévkového koření

petrželka

Postup

Drobně nasekanou cibuli zpěníme na másle, zaprášíme moukou a vymícháme světlou jíšku. Zalijeme vývarem, prošleháme a vaříme asi 20 minut (často mícháme). Kapustu a mrkev očistíme, propláchneme. Mrkev nakrájíme na kostky. Obojí přidáme do základu a asi 25 minut vaříme. Nakonec polévku ochutíme solí, pepřem, polévkovým kořením a posypeme sekanou petrželkou.