

Polévka s růžičkovou kapustou

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Houby namočíme na 5 minut do vlažné vody, cibuli a česnek nakrájíme na drobno, kořenovou zeleninu nakrájíme na nudličky (já strouhám na hrubém struhadle). Osmahneme na olivovém oleji či sádle a přidáme mouku. Zalijeme vodou a přidáme masox. Přivedeme k varu a vhodíme růžičkovou kapustu, houby i s vodou a brambory. Vaříme zhuba 15 minut. Pokud je polévka řídká ještě zahustíme moukou. Osolíme a opepříme dle chuti. Do hotové polévky přidáme petrželku.