

Vyprošťovací polévka z kysaného zelí I.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Olej 1 lžíce
- Jemně krájená mrkev 1 hrst
- Jemně krájený celer 1 hrst
- Jemně krájená cibule 1 hrst
- Krájený česnek 1 lžíce
- Klobása 1 ks
- Bobkové listky 2 ks
- Kysané zelí (nejlépe z Moravy) 1 kg
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Vývar 1.5 l
- Petrželová nať 1 hrst
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Na oleji poduste zeleninu a klobásu s bobkovým listem doměkka, asi 10 minut. Pak přidejte zelí, sůl, pepř a vývar a vařte asi půl hodiny, aby se chutě propojily. Před podáváním ozdobte petrželkou a pokapejte olivovým olejem.