

Eintopf s uzeným a kapustou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule, oloupané a nakrájené najemno 2 ks
- Mrkev, nakrájená nadrobno 1 ks
- Velké brambory, nakrájené na kostičky 2 ks
- Šunka 50 g
- Zeleninový vývar 1.2 l
- Drobné těstoviny 50 g
- Hlávka kapusty, nakrájená na kousky 1.2 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve větším hrnci osmahněte na oleji cibuli a mrkev, až změknou, ale nechtí barvu; trvá to tak pět minut. Přidejte brambory, maso i horký vývar, uveďte do varu, snižte plamen a povařte asi deset minut. Přisypte těstoviny a vařte ještě osm až deset minut - těstoviny by měly změknout a rozpadající se brambory zahustit polévku.

2. Přidejte kapustu a povařte minutu až dvě, aby zkřehla, ale zůstala zelená a svěží. Osolte, opepřete a jezte s čerstvým chlebem nebo pečivem.

