

Kaštanová polévka s kapustou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Středně velké cibule, nakrájené 2 ks
- Loupané pečené kaštany, nakrájené 250 g
- Bílé fazole, sterilované nebo předem uvařené 100 g
- Čerstvá kapusta, jemně nakrájená 1.4 ks
- Máslo 4 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Mleté nové koření 1 lžička
- Smetana 12% 200 ml
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- **Na ozdobu**
- Několik plátků vařených kaštanů 1 hrst
- Sekané ořechy 2 lžička

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hrnci rozpusťte máslo s olejem, a když začne směs šumět, osmahněte v ní cibuli. Zalijte asi 2,5 l vody, přidejte kaštany (několik si nechte stranou na ozdobu) i fazole, osolte a povařte asi dvacet minut. Kapustu spařte na cedníku vařící vodou a hned ji propláchněte studenou, aby si zachovala

barvu.

2. Polévku rozmixujte a postavte znovu na oheň. Smetanu rozmíchejte s moukou a novým kořením, vlijte do polévky a povařte asi dvacet minut, dokud všechno krásně nezhoustne. Pět minut před koncem přidejte spařenou kapustu. Ochutnejte a případně ještě osolte nebo opepřete.

3. Podávejte ozdobené plátky kaštanů, případně sekanými ořechy.