

Zelná polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kysané zelí, propláchnuté a nadrobno pokrájené 150 g
- Středně velké brambory, oloupané a nakrájené na kostky 2 ks
- Zakysaná smetana 250 ml
- Ocet 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Máslo 30 g
- Mouka 20 g
- Sladká paprika 2 špetka
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce s litrem vody dejte kmín, sůl a brambory a asi 5 minut vařte. Pak přidejte zelí a vařte další čtvrt hodinu, aby zelí změklo. Zakysanou smetanu smíchejte s moukou, přidejte do polévky, podle chuti doladte octem, přidejte žloutek, máslo, papriku a zelňačku ještě malou chvíli povařte.