

Krémová polévka s kapustou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Řapík celer 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 1 lžíce
- Moučné brambory, oloupané a nakrájené na kostičky 550 g
- Drůbeží vývar 1 l
- Anglická slanina 8 plátek
- Kapusta 200 g
- 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:

Cibuli, mrkev, celer a česnek oloupejte, případně omyjte a pokrájejte nebo nasekejte pomocí robota. Olej vlijte do většího hrnce a rozehejte na středním plameni. Vsypete zeleninu i brambory, dobře osolte (pokud používáte bujon z kostky, buďte při solení zdrženlivější) a opepřete. Přiklopte pokličkou a nechte na mírném plameni zhruba pět minut dusit. Zalijte horkým vývarem, zvyšte plamen a uveďte do varu. Povařte ještě pět deset minut, aby zelenina změkla.

Zatímco se polévka vaří, ogrilujte slaninu dokřupava (nebo ji vysmažte na pánvi) a pokrájejte na proužky. Kapustu, bez košťálu, jemně pokrájejte.

Polévku rozmixujte dohladka, vraťte do hrnce a vmíchejte proužky kapusty. Povařte ještě pár minut, aby kapusta zvláčněla. Ochutnejte, podle potřeby osolte a opepřete. Podávejte posypané křupavou slaninou. Kdo chce, může si do polévky přidat ještě pár kapek olivového oleje.