

Lehká kedlubnová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Kedlubna 2 ks
- Cibule, nakrájená na kostičky 2 ks
- Panenský olivový olej 3 lžíce
- Biomáslo 20 g
- Mořská sůl 1 lžička
- Zeleninová biobujon 1 kostka
- Ječná biomouka 4 lžíce
- Čerstvé bylinky, nasekané 1 hrst
- Umeocet dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kedlubnu nakrájejte na kostičky a osolte ji. Ve větším kastrolu rozehřejte máslo a olivový olej a na mírném plameni pět až sedm minut opékejte kostičky kedlubny a cibuli.

Mezitím rozkvedlejte mouku se 100 ml studené vody. Osmahnutou zeleninu zalijte jedním a čtvrt litrem vroucí vody a přidejte bujon.

Přiveďte k varu a za stálého míchání přilévejte připravenou mouku s vodou a přihodte nasekanou mladou kedlubnovou nať. Povařte pět minut; pak přidejte bylinky, zjemněte kouskem másla a

dochuŧte umeoctem.