

# Zelná polévka s houbami a kroupami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 6

- Gazdovská slanina, na proužky 200 g
- Jarní cibulka, na kolečka 3 ks
- Mrkev, očištěná a pokrájená 4 ks
- Řapík celeru, nakrájený na plátky 3 ks
- Česnek, drcený 2 stroužek
- Tymián 1 snítka
- Rozmarýn 1 snítka
- Sušené houby 30 g
- Bílé víno 150 ml
- Kuřecí vývar 1.5 l
- Malé kroupy, předem namočené 150 g
- Hlávka bílého zelí, nakrájené 1.2 ks
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř dle chuti 2 špetka

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

1 □ Rozpalte hrnec a na středním ohni opečte slaninu dozlatova. Přidejte cibuli, mrkev, celer, česnek a bylinky a ještě chvíli opékejte. Houby zalijte 600 ml vroucí vody a nechte 10 minut stát. Potom je vyberte děrovanou lžící, nasekejte a přihodte k zelenině. Osmahněte, zalijte vínem a vařte, dokud se

víno skoro neodpaří.

2 Propláchnuté a předem namočené kroupy uvařte zvlášť v osolené vodě, trvá to asi 40 minut. V polovině vaření je zalijte vodou z hub, vývarem, přidejte nakrájené zelí, osmažnutou zeleninu a dovařte vše doměkka. Vyhodte snítky bylin a podávejte.