Vegetariánská zelňačka

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- brambory 5 ks
- vegetariánský párek 1 ks
- zeleninový bujón 1 kostka
- sojová smetana 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájíme cibuli, dáme na rozpálený olej, přidáme brambory nakrájené na kostičky, veg. párek na kostičky (nebo uzené tofu/tempeh, ale možné zcela vynechat), sůl, pepř, drcený kmín a sladkou papriku. Osmahneme, poté zalijeme vodou, přidáme kostku zel. bujónu a vaříme 20 min (nebo až změknou brambory). Kyselé zelí (dvě hrsti) nasekáme na drobno, přidáme do polévky. Povaříme asi 15 minut, zalijeme rostlinnou smetanou s hl. moukou (lžíce). Nakonec přidáme zelenou petrželku. Podáváme s chlebem.