

La soupe aux choux - francouzská zelňačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Bílé zelí 150 g
- Pórek 50 g
- Brambory 200 g
- Rýže 40 g
- Voda 1 l
- Máslo 40 g
- Strouhaný sýr 40 g
- Sůl 1 špetka
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Zelí, pórek a brambory pokrájíme na kousky, zalijeme vařící vodou, osolíme a pomalu uvaříme doměkka.

Pak vše rozmixujeme, přidáme uvařenou rýži a ještě chvilku povaříme.

Před podáváním rozdělíme na talíře máslo, strouhaný sýr a pokrájenou pažitku a zalijeme vařící

polévkou.