

Kedlubnová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- masox 1.5 kostka
- máslo 2 lžíce
- kedlubna 2 ks
- mouka hladká 1 lžíce
- petrželka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kedlubny nakrájíme na nudličky, v hrnci rozehtřejeme máslo a kedlubny podusíme. Zaprášíme hl. moukou, zamícháme, aby se utvořila jíška, a zalijeme studenou vodou. Přidáme masox a vše vaříme asi 15 - 20 minut, než kedlubny změknu. Nakonec polévku rozmixujeme, ozdobíme petrželkou a podáváme např. s opečeným chlebem.