

Bílá zelnice

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvé zelí 300 g
- Mléko 3 dl
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí pokrájíme na tenké nudličky a v litru slané vody uvaříme. V mléce rozmícháme mouku. Směs přilijeme do polévky a ještě krátce povaříme. Podle chuti osolíme a opepříme.