

Kapustová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- listy kapusta 3 ks
- klobásy paprikové 1 ks
- brambory 2 ks
- cibule 0.5 ks
- sádlo 1 lžíce
- mouka hladká 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- masox 1 kostka
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté a na kostky nakrájené listy kapusty dáme do vroucí vody. Po chvíli přidáme klobásu na kostičky nakrájené brambory.

Uvaříme doměkka a zahustíme jíškou připravenou ze sádla, cibule a hladké mouky. Přidáme masox, prolisovaný česnek, podle chuti osolíme a opeříme.