

Kapustová polévka s ovesnými vločkami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Voda nebo vývar 1 l
- Kapusta 250 g
- Brambory 100 g
- Sůl , kmín - dle chuti 1 špetka
- Ovesné vločky 25 g
- Slanina 30 g
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Očištěnou kapustu zbavenou vrchních lístků nakrájíme nadrobno. brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kostky. Zalijeme vodou nebo vývarem a přidáme sůl a kmín. Do provařeného základu přidáme přebírané ovesné vločky a společně vše uvaříme doměkka. Nakonec polévku zlepšíme nakrájenou a rozškvařenou slaninou a ochutíme ji česnekem a nastrohaným nebo utřeným se solí.