

Kapustová polévka s vejcem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Voda nebo vývar 1 l
- Sádlo 40 g
- Cibule 100 g
- Kapusta 250 g
- Sůl, kmín, pepř - dle chuti 1 špetka
- Česnek 1 stroužek
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Očištěnou kapustu zbavenou vrchních lístků nakrájíme nadrobno. Vložíme ji na nadrobno nakrájenou cibuli a osmaženou na sádlo . Přidáme sůl, kmín, pepř i česnek. Podlijeme vývarem nebo vodou a uvaříme doměkka. Polévku jen doplníme rozšlehaným celým vejcem a podle chuti dokoříme.