

Kedlubnová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 8

- Kedlubna 3 ks
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý kmín 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Brambory 3 ks
- Vejce na zavářku 1 ks
- Mléko na zavářku 2 lžíce
- Polohrubá mouka na zavářku 2 lžíce
- Sůl na zavářku 1 špetka
- Petrželová nať 1 svazek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme mouku a opražíme. Zalijeme vodou a rozvaříme. Přidáme na silnější nudličky nastrouhané kedlubny a brambory nakrájené na kostky. Osolíme, opepříme, přidáme kmín a uvaříme do měkka.

Ingredience na závařku rozšleháme na těstíčko, které lijeme přes vidličku do vroucí polévky a povaříme 2 minuty.

Hotovou polévku dochutíme posekanou petrželovou natí.