

Kapustová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Celer kousek 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Máslo 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Brambory, oloupané, nakrájené na malé kostičky 550 g
- Sůl, pepř, kmín - dle chuti 2 špetka
- Silný zeleninový vývar 1.5 l
- Kapusta 200 g
- Větší plátky slaniny, nasucho vyškvařené na pánvi 8 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli, mrkev, celer i česnek nakrájejte najemno. Máslo a olej rozpalte ve velkém hrnci. Přidejte zeleninu a pět minut za stálého míchání opékejte. Přidejte brambory, dobře je osolte a opepřete a opékejte dalších pět minut. Vlijte vývar, přidejte půl lžičky kmínu, polovinu kapusty, nasekanou na tenké nudličky a zbavenou tuhých částí, a přiveďte k varu. Když jsou brambory měkké, polévku rozmixujte tyčovitým mixérem, dochuťte solí, přidejte zbylou kapustu a pár minut povařte. Podávejte s nasucho opečenými plátky slaniny.

