

Kapustová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Růžičkové kapustičky 4 ks
- Brambory 1 ks
- Česnek 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Polévkové koření 1 lžička
- Červená paprika 1 lžička
- Pepř, kmín 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do vařící vody dáme jemně nakrájenou růžičkovou kapustu, na drobno nakrájený brambor a veškeré koření přísady. Asi po pěti minutách přidáme světlou jíšku z oleje a vody a polévku dovaříme, aby zelenina změkla. Před do končením dochutíme prolisovaným česnekem, případně solí. Můžeme se dosytit tzv. krupálky, jež nejsou nic jiného než na kostičky nakrájeným opraženým starým chlebem . Takže chleba a rohlíky nespeme do popelnic, ale do různých polévek.