

Zelňačka s cizrnou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kyselé zelí 500 g
- Cizrna 120 g
- Mrkev 1 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 50 g
- Hladká mouka 30 g
- Česnek 2 stroužek
- Kmín 1 lžička
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přes noc namočenou cizrnu uvaříme v osolené vodě doměkka.

Najemno nakrájenou cibuli orestujeme v hrnci na rozpáleném oleji, zaprášíme moukou, krátce opečeme, zalijeme 1l studené vody, promícháme a za občasného míchání přivedeme k varu.

Proprané a odkapané zelí nakrájíme, přihodíme do hrnce, přidáme na plátky nakrájenou mrkev, kmín, pepř a prolisovaný česnek a zvolna vaříme doměkka.

Do polévky dáme uvařenou cizrnu, krátce převaříme a dochutíme solí.