

Zelná polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkové zelí 1 ks
- Brambory 1 ks
- Cibule 1 ks
- Klobása 1 ks
- Olej 1 ks
- Mletá paprika 1 lžička
- Pepř, sůl 1 ks
- Drcený kmín 1 ks
- Zasmážka 1 lžíce
- Zelená petrželka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na troše oleje zpěníme cibuli, přidáme papriku, nakrouhané zelí a promícháme. Zalijeme vodou, osolíme, opepříme, okmínujeme a pod pokličkou vaříme asi 10 minut. Pak přidáme na kostičky nakrájenou bramboru a vaříme dál do změknutí. Mezitím na oleji osmažíme na kousky nakrájenou uzeninu a přidáme do polévky. Vmícháme zasmažku a ještě chvíli povaříme. Podle chuti dokoříme. Na talíři posypeme posekanou petrželkou.