

Kapustová polévka s klobásou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kapusta- jemně nasekaná 300 g
- Vývar nebo voda 1.2 l
- Papriková klobása nebo čabajka 200 g
- Brambory - jemně nastrouhané 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapustu dejte do cedníku a prolijte vroucí vodou z konvice, hned propláchněte studenou. Zvláční, zůstane jí přímo jadeitová barva a zbaví se části aromatu, který z ní nečiní tu zmíněnou orchidej. Vývar v hrnci uveďte do varu, případně osolte, vsypte nastrouhané brambory a povařte patnáct až dvacet minut. Na posledních deset minut varu přidejte plátky oloupané uzeniny a na posledních pět minut varu vsypte spařenou kapustu. Před podáváním okořeňte čerstvě mletým pepřem.