

Kapustová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kapusta 1 ks
- paprika mletá sladká 2 ks
- brambory 6 ks
- sůl 1 lžička
- kmín 1 lžička
- masox 1 ks
- mouka 4 lžíce
- mléko 1 l
- voda 750 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle osmahneme na drobno nakrájenou cibulku, přidáme 2 lžíce sladké papriky, oloupané na kostky brambory a nakrájenou kapustu (zelí i kyselé). Zalijeme vodou, osolíme, přidáme kmín a masox. Vaříme asi 30 minut. Pak polévku zalejeme mlékem a rozšlehanou moukou (asi 1l). Povaříme asi 10 minut. Čím je polévka hustší, tím lépe. Podávame s chlebem jako hlavní jídlo.