

Kedlubnová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vývar 1.5 l
- kedluben 4 ks
- rýže 30 g
- pepř 1 špetka
- paprika mletá sladká 1 lžička
- paprika mletá pálivá 2 špetka
- petržel zelená 1 ks
- máslo 100 g
- sůl 1 lžice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kedlubny nakrájíme na kostičky nebo nastrouháme na hrubo, osmažíme na másle, osolíme, okořeníme, přidáme rýži a dusíme s menším množstvím vývaru. Nakonec dolijeme zbytkem vývaru. Do hotové polévky přidáme petrželku.