

Kapustová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Uzené maso 200 g
- Kapusta 0.5 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Voda 2 l
- Masox 1 kostka
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Mletá pálivá paprika 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na sádle krátce orestujeme na kostičky pokrájené uzené maso, přidáme omytou, okapanou a na nudličky nakrájenou kapustu, sladkou a pálivou papriku, krátce osmahneme a zalijeme vodou. Zvolna vaříme asi 30 minut, pak přidáme masox a ještě asi 15 minut vaříme. Polévku zahustíme jíškou z másla a mouky a případně ještě dosolíme.