

# Zelná polévka ze Španělska

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: karel.abra



## Suroviny

**Porce:** 3

- Bílé zelí hlávkové 200 g
- Cibule 1 ks
- Paprika červená - malá 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Rajče masité - velké 1 ks
- Paprika žlutá - malá 1 ks
- Řapíkatý celer - malý 1 ks
- Zeleninový vývar 1 kostka
- Mrkev 3 ks
- Fazolky zelené 100 g
- Tymián 1 snítka
- Rozmarýn 1 snítka
- Šalvějové lístky 3 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olivy černé bez pecky 10 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Španělsko

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Cibuli a stroužky česneku oloupeme a krátce opečeme na pánvi na jedné lžíci oleje. Rajče ponoříme do vroucí vody, stáhneme slupku a nakrájíme na kostičky. Bílé zelí omyjeme, osušíme a nakrájíme na tenké nudličky. Zbylou zeleninu očistíme a také nadrobno nakrájíme.

Dvě karotky odložíme pro miminko, podusíme je ve zvláštním hrnci a necháme stranou.

Všechnu zeleninu dáme do velkého hrnce a krátce podusíme. Doplníme vodou a trochou instantního zeleninového vývaru nebo domácím zeleninovým vývarem. Bylinky svážeme a zavěsíme do hrnce. Necháme polévku asi deset minut povařit, ochutíme solí, pepřem a na závěr přidáme olivy.