

Couračka - polévka z kysaného zelí

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kysané zelí 200 g
- Velké brambory 4 ks
- Zakysaná smetana 200 ml
- Mléko 100 ml
- Hladká mouka 2 lžíce
- Čerstvé máslo 30 g
- Sůl 0.5 lžička
- Kmín 0.5 lžička
- Cukr (dle chuti) 1.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, opláchneme a nakrájíme na kostičky. Zalijeme vodou, osolíme, okmínujeme a vaříme. Kysané zelí překrájíme, přidáme k téměř měkkým bramborům a ještě chvíli povaříme. Na závěr polévku zalijeme zakysanou smetanou, kterou rozmícháme s trochou mléka a hladkou moukou. Podle chuti přisolíme, osladíme, případně okyselíme lákem ze zelí a už jen krátce povaříme. Povrch polévky poklademe vložkami másla.