

# Polievka so šampiňónmi a kyslou kapustou

**Počet porcií:** 3

**Čas prípravy:** 30 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Zemiaky uvaríme spolu s kyslou kapustou a bobkovým listom. Na oleji osmažíme nakrájanú cibuľu so šampiňónmi a dusíme domäčka. K šampiňónom pridáme uvarenú kapustu so zemiakmi vrátane vody, dochutíme soľou, rozdrveným čiernym korením a necháme prejsť varom. Do hotovej polievky vmiešame jogurt a nasekanú čerstvú pažitku.

## Ingrediencie

- **Elinas jogurt gréckeho typu biely 150 g - 60 g**
- **Zemiaky - 50 g**
- **Cibuľa voľná - 40 g**
- **Pažitka - 10 g**
- **Šampiňóny záhradné - 50 g**
- **Olej repkový - 20 g**
- **Mleté čierne korenie - 2 g**
- **Kyslá kapusta - 200 g**
- **Zeleninový bujón - 10 g**
- **Bobkový list - 0.2 g**
- **Jedlá soľ - 3 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

