

Kapustová polievka s klobásou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky a cibuľu olúpeme. Zemiaky nakrájame na kocky, cibuľu nasekáme a kapustu pokrájame. Nakrájané zemiaky dáme samostatne variť s rascou. Pokrájanú kapustu tiež oddelene varíme s bobkovým listom a čiernym korením. Kapustu varíme asi 30 minút. Medzitým si na masle opečieme na kocky klobásu. Pridáme cibuľku a nakoniec aj múku s paprikou a urobíme zápražku. Do tej prelejeme celý obsah hrnca s kapustou – nescedíme a pridáme uvarené zemiaky. Chvilku povaríme.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Cesnak** - 20 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Olej repkový** - 40 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Kel** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

