

# Bramborová polévka s kysaným zelím



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

821 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 19 g bílkovin

**Autor:** Martina Třetinová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborova-polevka-s-kysanym-zelim>

## Příprava

Zelí rozsekáme na drobnější kousky, zalijeme osolenou vodou s kořením a necháme přejít varem. Nakrájenou cibuli osmahneme na sádle, zaprášíme moukou a připravíme zlatavou jíšku. Rozšleháme ji s vodou a zelím, přidáme oloupané, na kostičky nakrájené brambory a vaříme, až jsou měkké. Nakonec přidáme na malé kousky nakrájenou klobásu (popř. škvarky nebo uzené maso)

## Ingredience

- ✓ 400 g kyselého zelí
- ✓ 1,5 l vody
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ kmín
- ✓ 1 cibule
- ✓ 40 g sádla
- ✓ 30 g hladké mouky
- ✓ 400 g brambor
- ✓ 1 domácí klobása

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Podzim, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka