

# Čočková polévka s houbami a kyselým zelím

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**679** kalorií , **0 g** cukrů , **2 g** tuků , **44 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cockova-polevka-s-houbami-a-kyselym-zelim>

## Příprava

Šošovicu preberieme, umyjeme a namočíme na 24 hodín do studenej vody. Varíme ju v tej istej vode, pridáme huby, bobkový list a kyslú kapustu. Keď je už mäkká v smotane rozmiešame múku a za stáleho miešania prilejeme do uvarenej šošovice a na koniec dáme nakrájanú klobásu a ešte povaríme.

## Ingrediencie

- 150 g čočky
- 15 g sušených hřibů
- 250 g kyselého zelí
- 25 g hladké mouky
- 250 ml zakysané smetany
- 1 bobkový list
- špetka soli
- 1 domácí uzená klobása

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Polévka