

# Houbová polévka s kyselým zelím



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**3383** kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **95 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houbova-polevka-s-kyselym-zelim>

## Příprava

Houby propláchneme, zalijeme vodou a dáme vařit spolu s celou cibulí, bobkovými listy a kořením. Když jsou poloměkké, přidáme propláchnuté zelí a po chvíli i nakrájené brambory. Připravíme si zátrepku. Mouku a sůl smícháme s mlékem a smetanou. Když je zelí, houby i brambory měkké, po částech přiléváme zátrepku, krátce povaříme, dochutíme.

## Ingredience

- ✓ 1 hrst sušených hub
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 1 cibule
- ✓ 10 kuliček pepře
- ✓ trocha soli
- ✓ 250 ml sladké smetany
- ✓ 1 l mléka
- ✓ 3-4 lžíce hladké mouky
- ✓ 4-5 brambor
- ✓ 1 hrst kyselého zelí

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Rodina, Polévka

