

# Kapustová polévka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

425 kalorií , 0 g cukrů , 3 g tuků , 9 g bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kapustova-polevka>

## Příprava

Na nudličky nakrájenou kapustu dáme vařit do osolené vody nebo do vývaru z kostí. Zahustíme tmavší cibulovou jíškou a povaříme. Okořeníme pepřem a utřeným česnekem. Polévku podáváme s párkem nakrájeným na kolečka a osmaženým na slanině.

## Ingredience

- 150 g hlávkové kapusty
- 1 cibule
- 30 g sádla
- 30 g hladké mouky
- 1 párek
- 10 g slaniny
- sůl
- pepř
- česnek

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

