

Kelová polévka s párky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

522 kalorií , 2 g cukrů , 25 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/kelova-polevka-s-parky>

Příprava

Kel očistíme, pokrájame na rezance a vložíme do hrnca s vriacou osolenou vodou. Zemiaky očistíme, pokrájame na kocky a spolu s vytretým cesnakom pridáme do polievky. Nadrobno pokrájanú cibuľu opražíme na masle, zaprášime hladkou múkou a pomletou červenou paprikou. Pripravíme tmavšiu zápražku, ktorú zriedime vlažným vývarom z kelu, a povaríme. Pripravenú zápražku precedíme, pridáme do polievky a ešte povaríme. Pred dovarením pridáme na kolieska pokrájané párky.

Ingredience

- ✓ 200 g hlávkové kapusty
- ✓ 1,5 l vody
- ✓ 100 g brambor
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 30 g cibule
- ✓ 30 g másla
- ✓ 30 g hladké mouky
- ✓ 1 lžička papriky
- ✓ sůl
- ✓ 2 frankfurtské párky

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rodina, Polévka