

# Kyšková polévka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 2

**328** kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **13 g** bílkovin

**Autor:** Evík

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

## Příprava

Oloupané brambory nakrájíme na drobnější kousky a zalijeme 1 l vody. Přidáme bobkové listy, nové koření, sůl a drobně překrájené kysané zelí. Vaříme doměkka. Pak z vývaru vyjmeme koření a vmícháme kyšku, v níž jsme předem rozkvedlali vejce a jednu lžící hladké mouky. Nakonec omasíme jednou lžící sádla.

## Ingredience

- ✓ 5 větších brambor
- ✓ 3 bobkové listy
- ✓ 5 kuliček nového koření
- ✓ špetka soli
- ✓ 500 ml kyšky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 1,5 sáčku kysaného zelí

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Rodina, Polévka

