

# Polévka šči



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

185 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 7 g bílkovin

**Autor:** Beruska64

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

## Příprava

Vývar z kostí přivedeme k varu, dáme do něj omyté zelí, které jsme nakrájeli na nudličky, dále přidáme omyté a na menší kousky nakrájené houby, osolíme a vaříme, dokud není zelí měkké. Mezitím si rozpustíme tuk, přidáme mouku a vytvoříme světlou jíšku, kterou přidáme do polévky, když je zelí měkké a povaříme. Když je polévka hotová, přilijeme smetanu, promícháme a můžeme podávat.

## Ingredience

- 1,5 l vývaru z kostí
- 300 g hlávkového zelí
- 100 g hub
- 20 g tuku
- 20 g hladké mouky
- 2 dcl zakysané smetany

## Kategorie

Výjimečný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Polévka