

Polévka z kapustiček



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

332 kalorií , **0 g** cukrů , **22 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-z-kapusticek>

Příprava

Kapustičky očistíme, odstraníme vrchní povadlé listy a nakrájíme na proužky. Na drobno nakrájenou cibuli zpěníme na másle, přidáme kapustičky a krátce osmahneme. Pak zalijeme vroucí vodou, vhodíme brambory na kostičky, pokrájený párek, prolisovaný česnek, sůl, pepř, kmín a půl kostky zeleninového bujónu. Uvaříme doměkka. Nakonec do polévky vlijeme rozmíchané vejíčko a přisypeme majoránku,



Tip k receptu

Pokud se vám zdá polévka příliš řídká, můžete trochu zahustit instantní jíškou.

Ingredience

- ✓ 250 g růžičkové kapusty
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 2 střední brambory
- ✓ 1 tenký debrecinský párek
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ kmín
- ✓ 1/2 kostky zeleninového bujónu
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžička majoránky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka

