Zelná polévka s vínem

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 45min , Porce: **1**

70 kalorií , **0 g** cukrů , **3 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Kateřina Růžičková

Odkaz: https://srecepty.cz/zelna-polevka-s-vinem

Příprava

Nastrouhané syrové zelí osmahneme na slanině s cibulí, podlijeme a dusíme do poloměkka. Pak přidáme naložené zelí, na drobno nakrájené maso a uzeninu, okořeníme, zalijeme vývarem a vaříme do měkka. Před koncem vaření přidáme víno.

Polévka má lepší chuť až druhý nebo třetí den. Před ohříváním dolijeme vždy trochu vína.

Ingredience

- 5 g anglické slaniny
- 25 g bílého zelí
- 10 g cibule
- 10 g uzeniny
- troška mleté papriky
- troška pepře
- špetka soli
- 25 g kyselého zelí
- 10 g pečeného libového masa
- 1,7 dcl zeleninového vývaru
- 0,5 dcl dezertního vína

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Polévka, Hlavní chod