

# Zelná polévka s vínem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

80 kalorií , 0 g cukrů , 3 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Kateřina Růžičková

Odkaz: <https://srecepty.cz/zelná-polevka-s-vínem>

## 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
- ✓ 0,5 dcl dezertního vína
- ✓ 10 g pečeného libového maso
- ✓ 10 g uzeniny
- ✓ troška mleté papriky
- ✓ troška pepře
- ✓ špetka soli
- ✓ 1,7 dcl vývaru
- ✓ 25 g kyselého zelí

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Polévka, Hlavní chod

