



Kedlubnová polévka

Ingredience

kedlubny: **200 g**
zeleninový vývar: **500 ml**
mléko nebo smetana: **150 ml**
máslo: **1 PL**
hladká mouka: **1 KL**
olej
petrželka
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Na malém množství oleje necháme rozpustit máslo, zaprášíme moukou a uděláme světlou jíšku. Zalijeme horkým vývarem, přidáme oloupané, na kostičky nakrájené kedlubny a vaříme doměkka asi 20 - 25 minut. Polévku rozmixujeme, přidáme mléko nebo smetanu, podle chuti osolíme a opeříme a krátce povaříme....

Kedlubnová polévka - recept

Na malém množství oleje necháme rozpustit máslo, zaprášíme moukou a uděláme světlou jíšku. Zalijeme horkým vývarem, přidáme oloupané, na kostičky nakrájené kedlubny a vaříme **doměkka asi 20 - 25 minut**. Polévku rozmixujeme, přidáme mléko nebo smetanu, podle chuti osolíme a opepříme a krátce povaříme. Ozdobíme nadrobno nasekanou petrželkou.

Kedlubnová polévka se dá místo mouky zahustit i přidáním brambory, kterou rovněž uvaříme doměkka a rozmixujeme společně s kedlubnami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí