

Kedlubnová polévka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

| | |
|------------|----------------------------|
| 3 ks | kedluben |
| 3 ks | brambor |
| 1 ks | cibule |
| 2 lžíce | máslo |
| 1 l | voda nebo zeleninový vývar |
| 250 ml | zakysaná smetana |
| | sůl |
| | pepř mletý |
| 3 stroužky | česnek |
| špetka | muškátový oříšek |



Postup přípravy

Kedlubny a brambory oloupeme a nakrájíme na menší kostky. Pokrájenou cibuli osmahneme v hrnci na másle a po asi 3 minutách přihodíme i kostky kedlubny a brambor. Za stálého míchání opékáme dalších zhruba 5 minut. Poté přilijeme vodu nebo vývar a necháme vařit asi 15 minut do změknutí. Nyní polévku rozmixujeme tyčovým mixérem, zjemníme zakysanou smetanou a dochutíme solí, mletým pepřem, prolisovaným česnekem a špetkou mletého či strouhaného muškátového oříšku. Opět zahřejeme a hotovou kedlubnovou polévku můžeme podávat. Jako přílohu volíme například na másle opečené kousky bílé vecky nebo hotové kuličky do polévky.