

Krémová polévka z růžičkové kapusty

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

600 g	růžičková kapusta
kousek	máslo
trochu	olivový olej
1 ks	větší cibule
4 stroužek	česnek
1 l	zeleninový vývar (může být i z kostky)
	sůl
	pepř mletý
špetka	muškátový oříšek
1 ks	zakysaná smetana



Postup přípravy

Růžičkovou kapustu omyjeme a necháme okapat. V hrnci si rozejdeme máslo s olivovým olejem a přihodíme oloupanou a pokrájenou cibuli. Po pár minutách smažení a míchání přidáme i nasekaný česnek a necháme jej také malinko opéct (maximálně 1 minutu, aby nezhořknul!). Přihodíme růžičkovou kapustu a zalijeme zeleninovým vývarem. Vaříme asi 15 minut doměkka (podle velikosti kapustiček). Poté rozmixujeme ručním mixerem do hladké polévky. Ochutíme solí, mletým pepřem a troškou strouhaného muškátového oříšku. Hotovou polévku nalijeme do misek, do každé přidáme lžící zakysané smetany a ihned podáváme.

Poznámka: Vyzkoušejte tuto polévku doplnit slanými krekry různých tvarů – je to skvělá kombinace!