

Polévka z růžičkové kapusty

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

500 g	růžičková kapusta
300 g	brambor
300 g	mrkev
1 a 1/2 l	voda
1 kostka	zeleninový bujon
4 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
2 stroužek	česnek
	sůl
	pepř mletý
špetka	muškátový oříšek mletý
	zelená petrželka nebo pažitka (na ozdobu)



Postup přípravy

Růžičkovou kapustu očistíme, mrkev a brambory oloupeme a omyjeme. Mrkve nakrájíme na kolečka, brambory na kostičky a kapustičky necháme v celku. Do většího hrnce nalijeme vodu, vhodíme do ní kostku bujonu a přivedeme k varu. Přidáme zeleninu s brambory a vaříme asi 35 minut. Mezitím si na pánvi na olivovém oleji osmahneme nejprve nadrobno pokrájenou cibuli a po chvíli i na plátky nakrájený česnek. Osmaženou cibulku s česnekem přidáme do hrnce a dále vaříme vše doměkka. Poté polévku dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem, ozdobíme zelenou petrželkou či pažitkou a můžeme podávat.