

Zelná polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vývar 1.2 dl
- rajče 250 g
- cukr 1 ks
- cibule 1 ks
- zelí 1 ks
- sůl 1 ks
- jablko 2 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Německo

Počet porcí: 6

Postup:

Zelí, cibuli a jablka očistíme. Zelí nakrájíme najemno, jablka nastrouháme a cibuli nasekáme nadrobno. Rajčata spaříme, oloupeme a prolisujeme.

Do vývaru dáme zelí, jablka a cibuli. Chvilí povaříme, přidáme rajčata a společně vaříme asi 30 minut. Zelnou polévku osolíme, opepříme, přidáme citronovou šťávu a cukr.

Zelnou polévku již jen krátce povaříme a můžeme podávat. Zelná polévka je dobrá s čerstvým pečivem.