

Zelná polévka šči

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- zelí 30 g
- bobkový list 1 ks
- rajský protlak 0.15 dl
- zelená nať 1 ks
- vývar 2.3 dl
- maso 20 g
- nové koření 1 ks
- kořenová zelenina 20 g
- cibule 5 g
- jíška 10 g
- zakysaná smetana 0.15 dl
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Ukrajina

Počet porcí: 1

Postup:

Nadrobno nakrájenou nebo nastrouhanou zeleninu a mleté nebo jemně pokrájené maso vaříme v osoleném a okořeněném bujónu.

Před koncem vaření zahustíme zelnou polévku šči jíškou a přidáme rajský protlak.

Zelnou polévku šči podáváme se zelenou natí a lžící nerozmíchané zakysané smetany.

Obměna 1: Místo jíšky 5 g nasucho opražené mouky.

Obměna 2: Místo smetany použijeme do polévky jogurt.