Kapustovo fazuľová polievka z kotlíka

Recepty

Polievky

Rýchle večere

0 min

0



3.0

1257

Budete potrebovať

Príprava receptu

údené mäso (údené rebrá a údené bravčové koleno)
3 ks mäkšej klobásy
4 hrste strakatej fazuľky
1/2 kila kyslej kapusty
3-4 zemiaky
250ml smotany na šľahanie
6ks Vitana bobkový list
Vitana celé čierne korenie

Fazuľu si namočíme deň dopredu. Do hrnca s cca 4l vody vložíme údené mäso a klobásu, pridáme bobkový list a čierne korenie Vitana. Varíme, až kým mäso nie je mäkké. Mäso a klobásu vyberieme a odložíme.
Do vody pridáme kapustu a fazuľu a varíme. Na záver pridáme na kocky nakrájané zemiaky a varíme do mäkka. Pridáme smotanu na šľahanie, vložíme nakrájané mäso a klobásu. Necháme povariť a podávame s chlebom.