



Kapustovo fazuľová polievka z kotlíka

Recepty



Polievky



Rýchle večere



0 min



0



3.0

1256



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.