

Kedlubnová polévka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

369 kalorií , **0 g** cukrů , **33 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kedlubnova-polevka>

Příprava

Kedlubny omyjeme, nakrájíme na kostičky. Máslo rozpustíme v hrnci, přidáme na kostičky nakrájené kedlubny, opepříme, přidáme papriku, propláchnutou rýži pod tekoucí vodou a necháme dusit. Podle potřeby podléváme vývarem, dusíme, dokud není vše měkké. Když je vše měkké, přilijeme vývar, osolíme a povaříme. Při podávání sypeme nadrobno nasekanou petrželkou.

Ingredience

- 4 kedlubny
- 40 g másla
- 2 lžička červené mleté sladké papriky
- 2 lžíce nadrobno nasekané petrželky
- 20 g rýže
- 1 dcl vývaru z kostí
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka