

Vynikajúca kelová polievka bez zápražky



Čas prípravy: 45 minút

Druh jedla: Polievky

Kelová polievka mi odjakživa pripomína školskú jedáleň. Je to jednoducho chuť detstva. Našťastie ju majú rady aj moje deti, takže je u nás naozaj obľúbená.

Suroviny:

asi 6-7 hlavičiek
ružičkového kelu,
resp. 1/4 hlávky
bežného kelu
cibuľa
maslo alebo olej
3-4 menšie zemiaky
soľ, korenie, mletá
rasca, majoránka
1-2 strúčiky cesnaku

Postup práce:

Cibuľu a kel nakrájam nadrobno. Cibuľu krátko opražím na masle, pridám kel a ešte trochu pražím. Podlejem vodou a dusím do polomäčka. Pridám na kocky nakrájané zemiaky, soľ, korenie, rasca a dusím do mäčka. Pred koncom varenia odoberiem z polievky asi 2 naberačky. Zmixujem ich do hladka a vlejem späť do polievky, aby sa trochu zahustila. Pridám roztlačený cesnak, dochutím koreninami podľa chuti a odstavím z ohňa. Do hotovej polievky pridám majoránku.