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 polomäkka. Pridám na kocky nakrájané zemiaky, soľ, korenie, rascu a dusím do mäkka. 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.

Vygenerované na https://nasedeti.relaxmagazin.sk