

Polévka čočková s kysaným zelím

Ingredience

- zelí kysané — 100 g
- ¼ l kysané smetany
- 80 g čočky
- cibule — 1
- 40 g sádla
- 20 g mouky
- voda — 1,5 l
- žloutek — 1
- sůl, kmín

Postup

Čočku zalijeme osolenou vodou a uvaříme do měkka. Pokrájíme kysané zelí, podlijeme malým množstvím vody a podusíme. Drobně nakrájenou cibuli osmahneme na tuku, přidáme mouku, zředíme vývarem ze zelí a čočky, přidáme kmín a sůl a povaříme aspoň 20 minut. Nakonec přidáme vařenou čočku a zelí. Polévku zjemníme žloutkem rozmíchaným v kyselé smetaně.