

## Maďarská zelná polévka

Chod	Polévky
Příležitost	Rychlé večeře
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	25 min.
Počet osob	4 osoby
Autor	Vitana



### CO BUDEME POTŘEBOVAT

Olej	50 ml
Cibule nakrájená na jemno	1 ks
Slanina nakrájená na kostky	100 g
Maďarské klobásy nakrájené na kolečka	50 g
Voda	600 ml
Tomatový základ Vitana	1 ks
Kysané zelí	200 g
Zakysaná smetana	2 polévkové lžíce

### PŘÍPRAVA RECEPTU

Na rozehřátém oleji **orestujeme** cibuli se slaninou a klobásou do zlatova, poté zalijeme vodou a přidáme tomatový základ a dále přidáme zelí, které jsme si propláchlí a překrájeli na menší kousky. Za stálého míchání přivedeme k varu a provaříme za občasného promíchání cca 10 minut. Mezitím dochutíme solí, pepřem a drceným kmínem. Kdo má rád ostré, přidá si čili papričku. Nakonec stáhneme a vmícháme zakysanou smetanu.

© 2014 Vitana a.s.

[www.vitana.cz](http://www.vitana.cz)

[www.facebook.com/Vitana.czsk](https://www.facebook.com/Vitana.czsk)

žijte s chutí