Kedlubnová polévka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

3 ks	kedluben
3 ks	brambor
1 ks	cibule
2 lžíce	máslo
1 l	voda nebo zeleninový vývar
250 ml	zakysaná smetana
	sůl
	pepř mletý
3 stroužky	česnek
špetka	muškátový oříšek



Postup přípravy

Kedlubny a brambory oloupeme a nakrájíme na menší kostky. Pokrájenou cibuli osmahneme v hrnci na másle a po asi 3 minutách přihodíme i kostky kedlubny a brambor. Za stálého míchání opékáme dalších zhruba 5 minut. Poté přilijeme vodu nebo vývar a necháme vařit asi 15 minut do změknutí. Nyní polévku rozmixujeme tyčovým mixérem, zjemníme zakysanou smetanou a dochutíme solí, mletým pepřem, prolisovaným česnekem a špetkou mletého či strouhaného muškátového oříšku. Opět zahřejeme a hotovou kedlubnovou polévku můžeme podávat. Jako přílohu volíme například na másle opečené kousky bílé veky nebo hotové kuličky do polévky.