

# Krémová polévka z růžičkové kapusty

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

|            |                                           |
|------------|-------------------------------------------|
| 600 g      | růžičková kapusta                         |
| kousek     | máslo                                     |
| trochu     | olivový olej                              |
| 1 ks       | větší cibule                              |
| 4 stroužek | česnek                                    |
| 1 l        | zeleninový vývar<br>(může být i z kostky) |
|            | sůl                                       |
|            | pepř mletý                                |
| špetka     | muškátový oříšek                          |
| 1 ks       | zakysaná smetana                          |



## Postup přípravy

Růžičkovou kapustu omyjeme a necháme okapat. V hrnci si rozehtřejeme máslo s olivovým olejem a přihodíme oloupanou a pokrájenou cibuli. Po pár minutách smažení a míchání přidáme i nasekaný česnek a necháme jej také malinko opéct (maximálně 1 minutu, aby nezhořknul!). Přihodíme růžičkovou kapustu a zalijeme zeleninovým vývarem. Vaříme asi 15 minut doměkka (podle velikosti kapustiček). Poté rozmixujeme ručním mixermem do hladké polévky. Ochutíme solí, mletým pepřem a troškou strouhaného muškátového oříšku. Hotovou polévku nalijeme do misek, do každé přidáme lžící zakysané smetany a ihned podáváme.

**Poznámka:** Vyzkoušejte tuto polévku doplnit slanými krekry různých tvarů – je to skvělá kombinace!