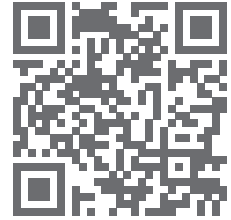


KAPUSTOVO KELOVÁ POLIEVKA



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

Na kapustovo kelovú polievku budete potrebovať (4 porcie):

polovicu bielej kapusty, polovicu hlávkového kelu, menší pór, trochu nakrájanej slaniny na kocky, cibuľu, 2 zemiaky, olivový olej extra virgin, lyžičku rasce, čerstvo mleté čierne korenie, soľ, parmezán a opečený starší chlieb

A TAKTO NA TO:

Kapustu a kel zbavte vrchných listov, pokiaľ nevyzerajú dobre. Veľmi to však nepreháňajte, hlavne v prípade kelu platí, že vrchné listy sú zelenšie a veľmi chutné. Vrchné listy kelu dôkladne umyte a na drobno nakrájajte a nechajte bokom. Cibuľu narežte na jemno a spolu so slaninou a rascou ju trochu opečte na oleji. Keď je slanina dostatočne opečená a cibuľa vyzerá sklovito, pridajte k nim na jemno nakrájanú kapustu a kel, rovnako tiež nakrájaný pór. Pridajte na kocky nakrájané zemiaky, trochu orestujte, osolte a okoreňte a zalejte vodou. Vôbec nič nepokazíte keď do polievky pridáte kožu zo slaniny, krásne sa vyvarí, polievku ochutí a po čase ju môžete vybrať a vyhodiť. Polievka by mala byť hustejšia a mať konzistenciu medzi klasickými polievkami a prívarkom.

Keď sú zemiaky mäkké a kapusta a kel tiež pridajte do polievky na drobno narezané listy kelu, ktoré ste si nechali bokom. Nemusíte už dlho variť, aby nestratili svoju krásnu sýtu zelenú farbu. V prípade tejto polievky je veľmi dôležité, aby si kapusta a kel zachovali svoju chrumkavosť a neboli rozvarené na blato. V prípade potreby dochuťte korením a soľou. Podávajte s nastrúhaným parmezánom a opečeným chlebom.

