

Polévka z růžičkové kapusty

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Růžičky kapusty očistíme, košťál nastroháme. Nakrájený pórek na nudličky osmahneme na oleji. Zalijeme vodou, přivedeme k varu a vložíme růžičkovou kapustu. Vaříme do poloměkka, přidáme rýži a dovaříme. Dochutíme solí a petrželkou.

Ingredience

- **Pórek** - 100 g
- **Kapusta biela** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Rýže dlouhozrná 400 g** - 24 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

