Kedlubnová polévka s Jihočeským Žervé

1 hodina

náročnost ●●○○

Jihočeské žervé má čisté složení, a proto je skvělé jako ingredience v teplé kuchyni. Vyzkoušejte sami...

Ingredience

- 90 g Jihočeského žervé
- 500 g oloupaných kedluben
- 1 l vývaru
- 200 ml Jihočeské smetany 33%
- 120 g oloupané cibule
- 60 g Jihočeského másla
- 40 g hladké mouky
- ředkvičky
- špetka muškátového oříšku
- sůl
- pepř
- plocholistá petržel

Návod na přípravu:

Kedlubny nastrouháme nahrubo. Cibuli nakrájíme najemno. V hrnci rozehřejeme Jihočeské máslo, přidáme cibuli a necháme ji zpěnit. Poté přidáme nastrouhané kedlubny a 3 minuty je za častého míchání restujeme. Přidáme mouku a za stálého míchání minutu restujeme. Zalijeme vývarem a přivedeme k varu. Přidáme lžičku soli a špetku čerstvě mletého pepře a za občasného míchání vaříme 10 minut. Přidáme muškátový oříšek, promícháme a pomalu vaříme dalších 10 minut. Přidáme Jihočeskou smetanu, promícháme, přivedeme k varu a po půl minutě stáhneme z ohně. Dle potřeby dochutíme solí. Navrch polévky dáme lžíci žervé od Madety, posypeme nakrájenou petrželí a ředkvičkou a podáváme :)