

# Krémová polévka z růžičkové kapusty a brambor

Celkový čas vaření **25 min.** 10 min. Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

**3.134 kJ / 749 kcal**

Tuky: **59 g** Bílkoviny: **22 g**

Sacharidy: **59 g**

## INGREDIENCE

### 2 Porce

#### Polévka :

**200 g** růžičkové kapusty  
**150 g** brambor  
**80 g** celeru  
**40 g** cibule  
**1** stroužek česneku  
**2 polévkové** olivového oleje  
**lžíce**  
**60** uzené slaniny nakrájené na kostičky  
**15 g** másla  
**700 ml** zeleninového vývaru  
**1,5** Kikkoman Sójová omáčka  
**polévková** přirozeně fermentovaná  
**lžíce** tekuté ochucovadlo  
**0,5** nasekaného čerstvého  
**polévková** tymiánu  
**lžíce**  
**0,25 čajové** mletého muškátového  
**lžičky** oříšku  
**0,5 čajové** čerstvě mletého černého  
**lžičky** pepře  
**80 ml** smetany ke šlehání  
**Ozdoba :**  
**20 g** vlašských ořechů  
**2 polévkové** crème fraîche  
**lžíce**  
**1 polévková** olivového oleje  
**lžíce**  
**1 čajová** lístků tymiánu  
**lžička**

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

**200 g** růžičkové kapusty - **150 g** brambor - **80 g** celeru - **40 g** cibule - **1** stroužek česneku - **2 polévkové lžíce** olivového oleje - **60 g** uzené slaniny nakrájené na kostičky - **15 g** másla - **700 ml** zeleninového vývaru - **1,5 polévková lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **0,5 polévková lžíce** nasekaného čerstvého tymiánu - **0,25 čajové lžičky** mletého muškátového oříšku - **0,5 čajové lžičky** čerstvě mletého černého pepře - **80 ml** smetany ke šlehání  
Růžičkovou kapustu přepulte, brambory, celer a cibuli oloupejte a nakrájejte na kostičky. Česnek nasekejte nadrobno. V hrnci rozehejte olivový olej a orestujte slaninu dozlatova, poté ji odložte stranou. Do hrnce přidejte máslo a krátce orestujte cibuli, česnek, růžičkovou kapustu, brambory a celer. Přilijte vývar, přidejte Sójovou omáčku Kikkoman, tymián, muškátový oříšek a pepř. Vařte, dokud zelenina nezměkne, poté polévku rozmixujte dohladka. Vmíchejte smetanu a orestovanou slaninu.

### Krok 2

**20 g** vlašských ořechů - **2 polévkové lžíce** crème fraîche - **1 polévková lžíce** olivového oleje - **1 čajová lžička** lístků tymiánu  
Vlašské ořechy nasucho opražte na pánvi a nahrubo nasekejte. Polévku nalijte do misek, navrch přidejte lžičku crème fraîche, posypte ořechy, zakápněte olivovým olejem a ozdobte několika lístky tymiánu.