



## Ingredience

- NIKAL Bílá omáčka
- NIKAL Polévka a univerzální koření
- 2 šalotky
- 350 g mladé kedlubny
- 30 g másla
- 1 svazek kerblíku
- 250 ml mléka, 1,5% tuku
- 1 PL citronové šťávy
- čerstvě mletý pepř
- 2 PL zakysané smetany, 20% tuku
- pár větviček kerblíku na ozdobení

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

**NIKAL** specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Kedlubnová polévka s kerblíkem



Recept pro 4 osoby



Příprava trvá cca 35 minut

### Příprava:

2 šalotky oloupeme, přepůlíme a nakrájíme na kostičky. 350 g mladé kedlubny oloupeme a nakrájíme na hrubé kostky.

V hrnci rozehejeme 30 g másla a šalotku s kedlubnou podusíme. Zalijeme 800 ml vývaru z **NIKAL Polévky a univerzálního koření** a necháme 10 - 15 minut vařit při střední teplotě dokud nám zelenina nezměkne.

Mezitím nasekáme najemno 1 svazek kerblíku. Kerblík přidáme do polévky a tyčovým mixérem rozmixujeme na jemné pyré.

Do menšího hrnce nalijeme 250 ml mléka, po ohřátí vmícháme 30 g **NIKAL Bílé omáčky** a krátce povaříme. Hotovou omáčku vmícháme do polévky a dochutíme 1 PL šťávy z citronu a čerstvě mletým pepřem.

Polévku servírujeme do hlubokých talířů a dozdobíme lžičkou smetany a větvičkami kerblíku.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 12,6 g tuk • 14,7 g sacharidy • 7,4 g bílkoviny  
3,9 g vlákniny • Energetická hodnota 200 kcal