

# Zelená polévka z kadeřávku (kapusty kadeřavé)

<https://www.varimesmarcelou.cz/zelena-polevka-z-kaderavku-kapusty-kaderave>

Zelenou polévku z kadeřávku pravidelně vařím na Zelený čtvrtek před Velikonocemi. A v průběhu roku mnohokrát, protože je výborná a chuťově bohatá. [Kadeřávek](#) je na mé zahrádce taková odstrkovaná chudinka. Ale v zimních měsících kadeřávek chválím, protože je to jediná zelenina, které nevadí mráz, sníh a teplotní nepohoda počasí.

Kdysi jsem někde četla, že se z [kapusty kadeřavé](#) dají připravit výborné křupavé chipsy. Moc jsem tomu nevěřila. Ale, je to pravda a do zelené polévky je to báječné křupavé oživení, které stojí za to vyzkoušet. Kadeřávek prodávají některé řetězce, určitě ji seženete v Globusu.

Pokud si bude chtít přečíst zajímavé informace o [kapustě kadeřavé](#), navštivte můj článek v [kuchařské abecedě pod písmenem K](#).

## Na přípravu zelené polévky z kadeřávku (asi 5 porcí) budeme potřebovat

### Na polévku

- 5 ks oloupaných syrových [brambor](#) (cca 350 g) nakrájených na menší kostičky
- 100 g [kadeřávku](#) nakrájeného nahrubo
- 1 velkou [šalotku](#) nakrájenou na kostičky
- ½ [cibule](#) nakrájené na kostičky
- 1 stroužek nadrceného česneku
- Sůl
- 1,5 litru vody
- 40 g uzeného [špeku](#) nakrájeného na kostičky
- 1 polévkovou lžící [sádla](#)
- 1 polévkovou lžící domácího (kupovaného) [zeleninového bujónu](#)
- [Chilli](#) dle vlastní volby
- Špetku majoránky
- Mletý černý pepř na dochucení

### Na vložku do polévky

- 100 g klobásy nebo choriza, nakrájené na půlkolečka
- 50 g kadeřávku překrájeného nahrubo
- 1 polévkovou lžící oleje

**Doba varu polévky: 2 x 12-15 minut**

**Doba opékání koleček klobásy a kadeřávku: asi 15 minut (dokřupava)**

## Postup přípravy zelené polévky z kadeřávku (kapusty

## kadeřavé)

Připravíme si dva hrnce. V prvním budeme vařit směs na zahuštění polévky: 3 [brambory](#) nakrájené na kostičky, ½ [cibule](#) nakrájené na kostičky, 100 g [kadeřávku](#), přidáme 1 lžičku [domácího zeleninového bujónu](#). Vše zalijeme 1,5 litrem vody. Zasypeme čajovou lžičkou soli (cca 4 g). Promícháme a od bodu varu vaříme přibližně 12 minut (do změknutí brambor).



Do druhého hrnce vhodíme kostičky [uzeného špeku](#) a kostičky [šalotky](#). Přidáme i polévkovou lžičku [sádla](#). Cibuli smažíme do okamžiku, kdy začne zlátnout. Pak přidáme kostičky z 2 zbylých brambor, lehce posolíme, přidáme i [chilli](#) (polévka nesmí pálit, jen na pozadí musí být znát lehká pikantnost) a 2-3 minuty restujeme.



Po dobu přípravy polévkového základu (smažení šalotky a následně kostiček [brambor](#)), uvařený kadeřávek s bramborami z prvního hrnce rozmixujeme ponorným mixérem do hladka.



## Zelenou polévku z kadeřávku tradičně vaříme na Zelený čtvrtek před Velikonocemi.

Polévkový základ z druhého hrnce zalijeme rozmixovanými [bramborami](#) s kadeřávkem. Promícháme a od bodu varu vaříme 12-15 minut do změknutí kostiček brambor.

Než se [polévka](#) provaří, vložíme nakrájenou klobásu na zahřátou pánev a přidáme i nahrubo nakrájený kadeřávek. Moje klobása byla libová a téměř žádný tuk nepustila, tak jsem přidala ještě 1 lžici oleje. Bude-li vaše klobása tučnější, žádný další tuk nepřidávejte. Promícháme a lehce kadeřávek v pánvi posolíme.



[Kadeřávek](#) s klobásou opékáme na mírném ohni do křupava. Bude na to stačit doba, než se nám provaří polévka a kostičky brambor v polévce změknou. Když krouživým pohybem promícháme suroviny na pánvi, uslyšíme šustivý zvuk.

Uvařenou [polévku](#) odstavíme a ochutnáme, zda jsou chutě dle našich představ. Chuť můžeme doladit přidáním mletého černého pepře, případně i soli. Přidáme i špetku majoránky, promícháme a můžeme podávat.

Lžící osmažené klobásy a křupavého kadeřávku vkládáme do talířů těsně před podáváním, aby v polévce neztratily svoji křupavost.

[Polévka](#) je sytá a chuťově výborná