# Poctivá zelňačka

## Kategorie: Polévky

## Autor: Monyszek

## Suroviny

- Kysané zelí 1 kg
- Uzená žebírka 500 g
- Maďarské klobásy 200 g
- Ostravské klobásy 200 g
- Domácí klobásy 200 g
- Zakysaná smetana Yoplait Chef de Créme 250 g
- Česnek 8 stroužek
- Cibule 2 ks
- Brambory 200 g
- Sladká paprika 100 g
- Bobkový list 3 ks
- Celý černý pepř 1 lžička
- Celé nové koření 1 lžička
- Sádlo 2 lžíce

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Do hrnce dáme vařit uzená žebírka, bobkový list, nové koření, celý pepř a sůl. Klobásky nakrájíme na půlkolečka a opečeme je na cibulce s posekaným česnekem. Zasypeme červenou paprikou a odstavíme z plotýnky. Z uvařených žebírek odebereme maso a nadrobno ho pokrájíme. Do scezeného vývaru dáme vařit kysané zelí (nepropláchnuté). Po 15 minutách přidáme orestované klobásky, uzené maso a brambory nastrouhané nahrubo. Vaříme dalších 15 minut a na závěr zjemníme zakysanou smetanu. Podle chuti přidáme ocet, cukr, sůl a pepř.

## Poznámka:

TIP: Po přidání zakysané smetany polévku již nevařte. Zachová si tak svoji krémovou konzistenci.