Horácká zelňačka

Kategorie: Polévky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 lžička
- voda 175 ml
- zelí kysané 500 g
- mléko 100 ml
- mouka hladká 2 lžíce
- brambory 1250 g
- cibule velká 2 ks
- olej 4 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce s osolenou vodou dáme vařit zelí. Pokud je hodně kyselé, propláchneme je na cedníku studenou vodou. Uvaříme ho doměkka.
Když je měkké, zahustíme je moukou rozmíchanou v mléce a za občasného promíchání povaříme 5 minut.
Brambory oloupeme, nakrájíme na menší, stejné kousky a uvaříme v osolené vodě doměkka.
Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobné kousíčky a osmažíme na oleji. Uvařené brambory scedíme a rozšťoucháme. Do zelné polévky vmícháme lžíci osmažené cibule.
Polévku podáváme v hlubokém talíři, doprostřed vložíme šťouchané brambory a ty nakonec ještě posypeme osmaženou cibulí.