

Zelňačka se šťouchanými bramborami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Špek 80 g
- Klobása 1 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Větší cibule, nakrájené nadrobno 2 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sladká mletá paprika 1 lžíce
- Kyselé zelí, slité 500 g
- Bobkové listy 2 ks
- Kousek čerstvé chilli papričky, zbavené semínek a nakrájené nadrobno 1 ks
- Muškátový květ 1 špetka
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka
- **Na šťouchané brambory**
- Středně velké brambory 8 ks
- Menší cibule 2 ks
- Máslo 50 g
- Hladkolistá petrželka, nasekaná 1 hrst
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1 Špek a polovinu klobásy nakrájejte na kostičky, vhodte do pánve s rozehřátým sádlem a opékejte. Přidejte sádlo, vhodte cibuli a na mírném plameni ji nechte změkhnout a zezlátnout. Přisypte mouku a promíchejte; přidejte papriku, sůl, pepř, chilli papričku, bobkový list, muškátový květ a zelí a zalijte 1-1,5 litrem vody. Na středním plameni nechte půl hodiny vařit.

2 Polévku podle potřeby dochuťte nálevem ze zelí či vinným octem, solí a pepřem; naředit ji můžete nálevem nebo vodou.

3 Brambory oloupejte, nakrájejte a v osolené vodě uvařte doměkka. Mezitím si nakrájejte cibulku najemno a pomalu na středním plameni ji opečte na másle do zlatohněda. Brambory slijte, vsypte k nim cibulku, většinu nasekané petrželky, osolte, opepřete a rozštouchejte je.

4 Zbylou klobásu nakrájejte na kolečka a opečte ji na pánvi. Polévku rozdělte do talířů, navrch dejte brambory a vše dozdobte klobásou a zbylou petrželkou.