

Kapustnica

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Uzené plecko 300 g
- Kysané zelí 500 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Sušené švestky 500 g
- Nožka paprikové klobásy 1 ks
- Kuličky pepře 4 ks
- Kuličky nového koření 4 ks
- Bobkové listy 2 ks
- Smetana 150 ml
- Hladká mouka 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Sladká paprika 1 lžička
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepr - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Dobře omyté uzené dejte vařit do asi litru a půl vlažné vody. Zelí scedte a vymačkejte, ale nálev uchovejte na závěrečné dochucení. Zelí nakrájejte a po dvaceti minutách je přidejte k masu. Pak

přihodte cibuli nakrájenou na kolečka, oloupaný česnek, sušené švestky, nakrájenou klobásu, koření a na mírném plameni vařte asi dvě hodiny. Měkké maso vyjměte a nechte trochu vychladnout.

2. Smetanu s moukou v hrnku promíchejte vidličkou. Na pánvičce rozpustíte máslo a zpěníte na něm papriku – její chuť se tím rozvine a polévka získá ještě lákavější barvu. Pak kapustnici zahustíte smetanou

s moukou, přidejte osmaženou papriku a ještě 15 až 20 minut povařte.

3. Maso pokrájejte na úhledné kousky, vraťte do polévky, dochuťte solí, pepřem a lákem ze zelí. Podávejte s chlebem.