

Slovenská zelňačka (kapustnica) se sušenými švestkami a klobásou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Uzené plecko 250 g
- Kysané zelí 300 g
- Sušené švestky 50 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Kuličky pepře 4 ks
- Kuličky nového koření 4 ks
- Bobkové listy 2 ks
- Sladká paprika osmahnutá na lžíci másla 1 lžička
- Nožka paprikové klobásy 1 ks
- Smetana 150 ml
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Dobře omyté uzené dejte vařit a hned scedte; tak odstraníte přebytečnou uzenářskou sůl. Pak ho

zaližte vlažnou vodou a uveďte znovu do varu. Po dvaceti minutách přidejte vymačkané a překrájené zelí (lák si nechte na závěrečné dochucení). Pak přihodte cibuli nakrájenou na kolečka, oloupaný česnek, sušené švestky, nakrájenou klobásu, koření a mírně vařte asi dvě hodiny. Měkké maso vyjměte a nechte trochu vychladnout.

2. Polévku mezitím zahustěte smetanou s moukou; přidejte osmahnutou papriku a ještě krátce povařte. Vraťte maso nakrájené na úhledné kousky, a je-li třeba, ještě polévku dochuťte lákem, solí a pepřem. Podávejte nejlépe s chlebem, případně s jiným čerstvým pečivem.