

Vyprošťovací zelňačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Sádlo 2 lžíce
- Uzený bůček 100 g
- Cibule, nakrájená nadrobno 2 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sladká mletá paprika 2 lžička
- Kysané zelí, propláchnuté 500 g
- Celý pepř 5 kulička
- Nové koření 5 kulička
- Bobkové listy 2 ks
- Mleté chilli 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Brambor, oloupané a nakrájené na kostky 3 ks
- Zakysaná smetana 200 g
- Debrecínská pikantní klobása 150 g

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 Bůček nakrájejte na kostičky a asi 5 minut ho v hrnci na tuku opékejte dozlatova. Přidejte cibuli a míchejte dalších 5 minut. Zprašte moukou, dobře ji rozmíchejte; po minutě přisypte papriku, zamíchejte a zalijte 1,5 litrem vody. Přidejte zelí, koření, sůl a chilli a za občasného zamíchání ode

dna vařte 20–30 minut doměkka.

2 Mezitím v jiném hrnci uvařte doměkka brambory; slijte je. Do polévky je vhodte těsně před dokončením. Přidejte i 150 g zakysané smetany, klobásu a už jen společně prohřejte, případně dosolte. Podávejte ozdobené zbylou zakysanou smetanou.