

Polévka z červeného zelí s uzenými kachními prsíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kořenová zelenina 1 svazek
- cibule 1 ks
- červené zelí 1 ks
- máslo 30 g
- uzená slanina 100 g
- zeleninový vývar 1.5 l
- celý pepř 1 lžička
- jalovec 1 lžička
- bobkový list 2 ks
- sušené brusinky 120 g
- uzená kachní prsa 120 g
- ocet 6 lžíce
- zakysaná smetana 150 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očistěnou kořenovou zeleninu omyjte a nakrájejte na kostičky. Cibuli rozčtvřte. Zelí nakrájejte na drobné kousky.

Rozehřejte máslo a slaninu nakrájenou na kostičky na něm opečte dokřupava. Pak ji z pánve vyjměte. Na horkém oleji opečte polévkovou zeleninu a cibuli. Přidejte zelí a krátce zpěňte. Podlijte vývarem. Přidejte koření, 100 g brusinek a mírným varem vařte asi hodinu.

Chvilí před koncem vaření nakrájejte kachní prsíčka na plátky a napíchněte je na špízovou jehlici. Z polévky vyjměte koření, rozmixujte ji najemno a přecedte přes jemné síto. Dochutěte octem a zakysanou smetanou.

Posypte lístky majoránky a zbylými brusinkami a podávejte s kachním špízem a čerstvou bagetou.