

ZELNÁ POLÉVKA S FAZOLEMI, UZENÝM ŽEBREM A PAPRIKOVOU KLOBÁSOU

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kysané zelí 250 g
- vařené fazole 300 g
- brambory 2 ks
- vepřová uzená žebra 600 g
- sladká mletá paprika 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- nové koření 6 kulička
- pepř 4 kulička
- olej 2 lžíce
- masitá klobása 1 ks
- cibule 2 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Při podávání**
- zakysaná smetana 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žebra zalijeme 2 litry vody, přidáme koření a vaříme doměkka (v tlakovém hrnci cca 30 minut). Scedíme a obereme maso.

Najemno nakrájenou cibuli orestujeme na oleji dozlatova. Přidáme na kostky krájenou klobásu a vše opečeme. Přidáme kmín, zaprášíme paprikou a hladkou moukou. Zalijeme vývarem, zavaříme a vložíme na kostky nakrájené brambory. Po 5 minutách do polévky přidáme zelí a fazole. Provaříme a na závěr dochutíme solí a pepřem.

Poznámka:

vařené fazole libovolného typu i s nálevem
při servírování nalejeme do talířku polévku a přidáme lžici smetany. můžeme ještě ozdobit bylinkami