

UZENÁ ZELNÁ POLÉVKA SE ZAKYSANOU SMETANOU PODÁVANÁ V CHLEBU

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kysané zelí 500 g
- cibule 3 ks
- hlavička česneku 1.2 ks
- brambory 3 ks
- uzené přední koleno 1 ks
- uzené vepřová žebra 500 g
- papriková klobása 2 ks
- mletá sladká paprika 3 lžíce
- bobkový list 4 ks
- nové koření 6 kulička
- celý pepř 4 kulička
- kmín 1 lžíce
- vývar 4 l
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- kulatý chleba 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žebra a koleno zalijeme 4 litry vody, přidáme nové koření, bobkový list a celý pepř, dvě neoloupané cibule a půl hlavičky česneku. Přivedeme k varu, stáhneme pěnu a cca 2 hodiny zvolna vaříme doměkka. Scedíme a obereme maso. Na oleji orestujeme najemno krájenou cibuli, přidáme kmín a krájenou klobásku. Orestujeme dozlatova a zaprášíme paprikou a moukou, orestujeme a zalijeme vývarem z uzeného masa. Zavaříme a vložíme zelí, přidáme pokrájené brambory a 30 minut provaříme. Poté přidáme na kousky krájené koleno a obraná žebra, vše lehce prohřejeme a přidáme zakysanou smetanu. Dochutíme solí a pepřem dle chuti a podáváme.

Jednotlivé porce můžeme dozdobit nočkem zakysané smetany a sekanou pažitkou.

Poznámka:

v případě potřeby dochutíme solí a mletým pepřem