

Zelňačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kysané zelí 400 g
- Velká cibule 1 ks
- Sladká smetana 250 ml
- Zakysaná smetana 250 ml
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl, kmín (dle chuti) 1 špetka
- Brambory 3 ks
- Uzenina - klobása, párek 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí překrájíme na menší kousky, kdo chce může ho propláchnout studenou vodou, aby nebylo tak kyselé. Zalijeme vodou, osolíme, okmínujeme, přidáme pokrájenou cibuli a vaříme doměkka. Mezitím ve smetaně rozkvedláme mouku a přes sítko vlijeme k měkkému zelí. Rozmícháme a povaříme. Nakonec vmícháme zakysanou smetanu, důkladně rozmícháme a jen chvilku necháme přejít varem. Podle chuti dosolíme. Oloupané a omyté brambory nakrájíme na kostičky a v osolené vodě uvaříme doměkka. Uzeninu rovněž nakrájíme na kousky a na trošce oleje osmažíme. Na talíř dáme hromádku brambor, lžící osmažené uzeniny a zalijeme polévkou.