

Maďarská zelná polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- masox 1 ks
- brambory 500 g
- slanina anglická 1 ks
- cibule 1 ks
- mléko 250 ml
- mouka hladká 3 lžíce
- zelí sterilované 500 g
- klobásy 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Maďarsko

Počet porcí: 6

Postup:

Oškrábané brambory pokrájíme na kostičky a v osolené vodě je vaříme asi 10 minut. Pak přidáme pokrájené zelí i s nálevem a vaříme dalších 10 minut.

Zatím si na slanině osmažíme nakrájenou cibuli a kolečka klobásy. Zaprášíme je paprikou. Orestovanou klobásu přidáme do vařící polévky a asi 5 minut ji povaříme.

V hrnečku rozkvedláme hladkou mouku a mléko. Směs potom vlijeme do polévky a ještě chvíli vše povaříme, aby byla mouka lépe stravitelná. Nakonec polévku dochutíme solí a utřeným česnekem.

