

Zelňačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Sádlo 2 lžíce
- Brambory 2 ks
- Kmín celý 1 lžička
- Hovězí bujón 1 kostka
- Hladká mouka 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Bílé zelí hlávkové 1 kg
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na drobnější kostičky, zelí očistíme a nakrájíme na tenké nudličky. Stroužky česneku prolisujeme a odložíme bokem na později.

Do hlubšího hrnce na rozehřátý tuk dáme na minutu orestovat kmín, přisypeme mouku a uděláme tmavší jíšku (zásmažku). Za stálého promíchávání přilijeme 1/2 litru studené vody a přivedeme k varu. Dolijeme horkou vodou do množství 1 litru, rozdrobíme kostku bujonu, přidáme brambory a

zelí a pod pokličkou na mírném plameni vaříme 15 - 20 minut. V závěru přidáme odložený prolisovaný česnek, minutu provaříme, pokud se nám bude zdát polévka hustější, dolijeme trochou horké převařené vody. Podle chuti dokořeníme.