

Zelňačka s klobásou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- klobása 2 ks
- kyselé zelí 500 g
- brambory 2 ks
- voda 2 l
- celý černý pepř 8 kulička
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- bobkový list 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo 1 ks
- hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory a větší cibuli oloupeme. Brambory nakrájíme na kostičky, cibuli nasekáme. Zelí překrájíme.

Nakrájené brambory dáme samostatně vařit s kmínem a překrájené zelí také odděleně s bobkovým listem a pepřem. Zelí vaříme asi 30 minut.

Mezitím si na másle opečeme na kostičky nakrájenou klobásu. Přidáme cibulku a nakonec i mouku s paprikou a uděláme jíšku. Do té přelijeme celý obsah hrnce se zelím - nescedíme a přidáme uvařené brambory. Chvilku povaříme a máme hotovo.

Zelňačku s klobásou můžeme zjemnit kysanou smetanou.