

Červená zelňačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 6

- papriková klobása 200 g
- červená cibule 1 ks
- olej 80 ml
- sladká paprika 1 lžička
- kysané zelí 400 g
- vývar 1 l
- sůl a pepř 1 špetka
- jíška 1 lžíce
- česnek 1 stroužek
- majoránka 1 hrst
- kysaná smetana 200 ml
- bobkový list 1 ks
- brambory 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nakrájeno klobásu orestujeme s cibulí na oleji dozlatova, zaprášíme červenou paprikou a opatrně orestujeme. Přidáme nakrájené zelí, zalijeme vodou nebo vývarem, přidáme bobkový list, sůl a pepř a vaříme, až zelí změkne.

Brambory uvaříme zvlášť v osolené vodě. Až je zelí měkké, přidáme uvažené brambory a zahustíme

podle potřeby jíškou.Dochutíme solí,česnekem a majoránkou.Na závěr polévku zjemníme smetanou.