

Zelná polévka s klobásou II

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kysané zelí 400 g
- voda 2 l
- cibule nakrájená 1 ks
- máslo 1 lžíce
- paprika 1 lžička
- sušené houby 1 lžíce
- bobkový list 1 ks
- pepř mletý 1 špetka
- bůček 25 g
- smetana 2.5 dl
- hladká mouka 3 lžíce
- česnek utřený 3 stroužek
- klobása 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Kysané zelí propláchneme vodou a překrájíme, zalijeme 2l vody, přidáme do růžova osmaženou cibulku na másle a zaprášíme paprikou. Dále přidáme sušené houby, bobkový list, pepř, nakostečky nakrájený bůček a vaříme asi 1/2 hodiny. Připravíme záklechtku ze smetany, vlažného odvaru ze zelí a hladké mouky. Touto záklechtkou zahustíme částečně uvařené zelí, přidáme česnek utřený se solí a vaříme 1/2 hodiny. Před koncem varu přidáme nakrájenou klobásu a krátce povaříme. Dochutíme solí.

