

Polévka zelňačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- voda 4 hrnek
- sterilované zelí 1 sklenice
- kmín 1 špetka
- sůl 1 špetka
- klobása 1 ks
- feferonka 1 ks
- brambory 2 ks
- kysaná smetana 1 kelímek
- paprika sladká 1 lžička
- mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Do vroucí vody vyklopíme zelí, přidáme brambory nakrájené na kostky, kolečka klobásy, osolíme, přisypeme kmín a vaříme. Když jsou brambory měkké, přilijeme do polévky smetanu, ve které jsme rozmíchali mouku a papriku