

Zelňačka s mletým masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Mleté maso 300 g
- Kysané zelí 400 g
- Brambory 5 ks
- Paprikové klobásy 2 ks
- Cibule 2 ks
- Paprika sladká 1 lžička
- Paprika pálivá 0.5 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Bobkový list 1 ks
- Slunečnicový olej 4 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Mléko 1 l
- Zakysaná smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na olej dáme nakrájenou cibuli, přidáme mleté maso, osolíme, dáme trochu pepře, trochu soli a necháme zarestovat..

Potom přidáme obě papriky, brambory a pokrájené zelí, bobkový list a podlijeme trochou vody tak, aby se směs jen dusila. Po chvíli přidáme na kolečka nakrájenou klobásu. Podle potřeby přilijeme vodu. Dusíme tak dlouho, až jsou brambory měkké.

Nakonec rozmícháme v mléce hladkou mouku a zahustíme jí polévku. Nakonec se přidá zakysaná smetana. Dochutí se a podáváme.