

# Zelňačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kyselé zelí 400 g
- Cibule 1 ks
- Sladká smetana 250 ml
- Zakysená smetana 200 g
- Hladká mouka 3 lžíce
- Brambory 4 ks
- Sůl, kmín 1 ks
- Klobása 1 ks
- Sádlo 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Zelí překrájíme na menší kousky, kdo chce může ho propláchnout studenou vodou, aby nebylo tak kyselé. Zalijeme vodou, osolíme, okmínujeme, přidáme pokrájenou cibuli a vaříme doměkka. Mezitím ve smetaně rozkvedláme mouku a přes sítko vlijeme k měkkému zelí. Rozmícháme a povaříme. Nakonec vmícháme zakysanou smetanu, důkladně rozmícháme a jen chvilku necháme přejít varem. Podle chuti dosolíme. Oloupané a omyté brambory nakrájíme na kostičky a v osolené vodě uvaříme doměkka. Uzeninu rovněž nakrájíme na kousky a na trošce oleje osmažíme. Na talíř dáme hromádku brambor, lžici osmažené uzeniny a zalijeme polévkou.