

# Zabijačková

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Jelita 3 ks
- Tlačenka 200 g
- Česnek 6 stroužek
- Brambory uvařené ve slupce 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Do hrnce dáme oloupaná jelita a tlačenku, zalijeme vodou a dáme vařit. Až se obojí rozpadne, přihodíme bujón, doplníme horkou vodu podle potřeby a okořeníme majoránkou a pepřem. Ještě chvilku povaříme, nakonec dochutíme solí a rozmačkaným česnekem.

Na talíř dáme bramboru uvařenou ve slupce (každý sám si vidličkou rozmačká) a zalijeme horkou polévkou.