

Zelná polévka s hříbky, uzeným masem a klobásou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- zelí kysané 750 g
- vývar z vepřových kostí 2500 g
- sádlo 150 g
- mouka hladká 200 g
- cibule 100 g
- kmín 5 g
- česnek 20 g
- bobkový list 2 g
- brambory 600 g
- hříbky 50 g
- klobása 150 g
- uzená plec 150 g
- sůl 30 g
- smetana zakysaná 500 ml
- petrželka - nať 25 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Zelí překrájíme a dáme vařit. Přidáme vývar, bobkový list, na kostičky nakrájené brambory a sušené hříbky. Přidáme i pokrájenou klobásu a uzené maso. Ze sádla, mouky cibule papriky připravíme zasmážku. Tuto smícháme s kyselou smetanou a přidáme do vařící polévky. Hotovou polévku zjemníme smetanou.

Hustá polévka se zelím, brambory, houbami a uzeným masem. Polévka je světlá. Bílá po použití smetany.

Lze při výrobě přidat i sušenou mletou papriku.