

Houbová zelňačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zeleninový vývar z kostky 1 l
- Kysané zelí 300 g
- Kysaná smetana 1.2 dl
- Anglická slanina 100 g
- Cibule 1 ks
- Sušené houby 1 hrst
- Instantní jíška 2 lžíce
- Sádlo 2 lžíce
- Mletá pálivá paprika 1 lžička
- Sůl, drcený kmín - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle zpěníme nadrobno nasekanou cibuli, zaprášíme ji mletou paprikou, promícháme, zpěníme a ihned zalijeme vývarem, aby se paprika nespálila. Zelí propláchneme studenou vodou, necháme v sítu okapat a pak překrájíme na drobné kousky. Zelí dáme do polévkového základu, přisypeme houby, promícháme, dochutíme solí, kmínem a na mírném ohni vaříme 35 minut. Polévku zahustíme instantní jíškou, dobře promícháme a ještě 5 minut povaříme. Nakonec do polévky vmícháme smetanu a již nevaříme. Slaninu nakrájíme na tenké nudličky. Dokřúpava ji vyškvaříme na suché teflonové pánvi. Polévku rozdělíme do talířů nebo misek a posypeme opečenou

slaninou.