

Zelná polévka s kysaným zelím

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kysané zelí 500 g
- Voda 2 l
- Brambory 2 ks
- Cibule 1 ks
- Masox 1 kostka
- Sádlo 1 lžíce
- Párek 1 ks
- Hladká mouka 50 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sladká paprika 0.5 lžička
- Smetana ke šlehání 100 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Zelí necháme okapat a pak je pokrájíme na malé kousky. Na sádle zpěníme drobně nasekanou cibuli, přidáme na kolečka nakrájený párek, krátce orestujeme a vložíme zelí, pepř a papriku a krátce osmahneme. Zalijeme vodou, přidáme oloupané, na kostičky nakrájené brambory a masox a zvolna vaříme asi 30 minut. Ve smetaně důkladně rozmícháme mouku a vlijeme do polévky. Necháme přejít varem a ještě případně dosolíme.