

Valašská kyselica

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Romana



Suroviny

Porce: 5

- sušené hříbky 1 hrst
- bílé kysané zelí 1 ks
- kousek másla 1 ks
- pikantní klobása 2 ks
- zakysaná smetana 1 kelímek
- brambory 500 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Pokrájené sušené houby dejte do misky, zalijte vroucí vodou a nechte 15 minut stranou. Mezitím scedte zelí, propláchněte vodou, nasekejte na menší kusy a uvařte doměkka. V polévkovém hrnci

rozpustíte kousek másla a pak na něm opečte na kolečka nakrájenou klobásu. Přidejte vymačkané hříbky, vsypte kmín, podlijte 1-1,5 litrem vody a 10 minut povařte. Přidejte pokrájené brambory a vařte 20 minut. Přidejte zelí a zakysanou smetanu rozmíchanou s hladkou moukou a ještě čtvrt hodiny povařte. Dochutíte solí, pepřem a octem, ozdobte petrželkou.