

Zelná polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Sádlo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Anglická slanina 100 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sladká mletá paprika 1 lžíce
- Kysané zelí 500 g
- Brambory 2 ks
- Kysaná smetana 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibuli a česnek nakrájíme najemno, slaninu na kostičky. V hrnci na sádle osmahneme cibuli a česnek a přidáme polovinu slaniny, poprášíme moukou a zasmahneme, nakonec vmícháme sladkou papriku. Promícháme a zalijeme vodou, osolíme, ochutíme špetkou chilli a uvedeme do varu. Do vroucí polévky přidáme kysané zelí a vaříme na mírnějším ohni za občasného zamíchání asi 30 minut.

2. Brambory nakrájené na kostičky uvaříme zvlášť se solí a kmínem. Jakmile je zelí měkké, přidáme k němu brambory i s částí jejich vývaru a vmícháme polovinu kysané smetany. Zbylou slaninu opečeme a sypeme ji na jednotlivé porce polévky, které ještě ozdobíme lžící kysané smetany.