

Valašská kyselice

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kyselé zelí 300 g
- Domácí klobása 200 g
- Brambory 200 g
- Lesní houby (čerstvé, mražené, sušené) 150 g
- Hladká mouka 100 ks
- Cibule 1 ks
- Sádlo 100 g
- Sůl 1 špetka
- Kmín 1 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Majoránka 1 lžička
- Zakysaná smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Dáme vařit přesekané a propláchnuté zelí, kmín a na kolečka a nakrájenou domácí klobásu. Do duhého hrnce si dáme vařit na kostičky nakrájené brambory. Když je zelí podušené do křupava zahustíme cibulovou jíškou, kterou jsme připravili na sádle a zjemníme smetanou. Poté do polévky přidáme brambory a houby, které jsme před tím krátce podusili na pánvi. Na závěr dochutíme solí, můžeme i česnekem a majoránkou - podle chuti.