

Zelná polévka s klobásou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kysané zelí 200 g
- Brambory 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Slanina 10 g
- Kysaná smetana 1 sklenice
- Sádlo 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Klobása 100 g
- Kmín 1 lžička
- Sůl 3 špetka
- Vývar z kostí (nebo vody s masoxem) 1.25 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Na kostičky nakrájenou slaninu rozškvaříme, přidáme lžici sádla, zasypeme moukou, osmažíme, zředíme částí prochládlého vývaru (vodou), metličkou dobře rozšleháme a povaříme. Na malé kousky nakrájené kysané zelí vložíme do zbytku vařícího vývaru (vody s masoxem) a uvaříme dopoloměkka. Pak přidáme kmín, sůl a na kostičky nakrájené brambory a uvaříme doměkka. Přidáme povařenou jíšku a ještě krátce povaříme. Polévku zjemníme smetanou, v níž jsme rozkvedlali vejce, přihřejeme, avšak nevaříme. Nakonec přidáme na kolečka nakrájenou, na lžici sádla osmaženou klobásu.

