

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

