

# Couračka

**Kategorie:** [Polévky](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- brambory 250 g
- kysané zelí 200 g
- hladká mouka 15 g
- voda 6 dl
- mléko 4 dl
- smetana 1 dl

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Zelí propláchneme, necháme okapat a pokrájíme na menší kousky
2. Dáme ho do hrnce a zalijeme horkou vodou a povaříme
3. Přidáme oloupané, na kostičky nakrájené brambory a povaříme asi 10 minut
4. Mouku rozmícháme v mléce a za stálého míchání přilijeme do polévky
5. Za stálého míchání vaříme, až zelí a brambory změknu
6. Hotovou polévku zjemníme smetanou, osolíme a posypeme pažitkou.

## Poznámka:

smetana - 12%