

Zelňačka na červeno

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- voda 1 l
- drcený kmín 0.25 lžička
- klobáska 1 ks
- brambory 4 ks
- sladká mletá paprika 1 lžíce
- kysané bílé zelí 250 g
- olej 1 ks
- cibule 1.5 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- hovězí bujon 0.5 kostka
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olejem pokryjeme dno hrnce a necháme ho rozpálit. Cibuli nakrájíme nadrobno a dáme do hrnce zesklivatět. Přisypeme 2 vrchovaté lžíce mouky a uděláme jíšku. Přidáme mletou papriku a kmín a chvilku orestujeme, až se koření hezky rozvoní. Postupně podléváme vodou (můžeme místo ní použít přímo hovězí vývar) a rozmícháváme vzniklou jíšku.

Oloupané brambory si nakrájíme na malé kostičky a přidáme do hrnce. Taktéž přidáme nakrájenou klobásku. Polévku jemně přisolíme, ale pozor, klobásky bývají slané, takže opatrně. Polévku vaříme, dokud brambory nezměknou, cca 20min, podle toho, jak nahrubo jsou nakrájené.

Když jsou brambory měkké, přidáme do polévky zelí i se šťávou ze zelí, ta polévku dobře ochutí. Když máme zelňačku příliš hustou, dolijeme ji vodou. Pokud jsme vařili z vody a ne z vývaru, přihodíme

bujon. Vaříme ještě 15 min.

Nakonec můžeme dochutit solí a pepřem.

Zelňačku podáváme s čerstvým pečivem.