



Krémová zelná polévka z uzeného kolena

Ingredience:

1 ks [Uzené vepřové koleno s kostí](#)
2 ks cibule
4 ks menší brambory
250 g kysané zelí
4 ks bobkové listy
8 kuličky nové koření
8 kuličky pepř
50 g vepřové sádlo
2 lžíce hladká mouka
3 l voda
250 ml smetana 31%
Hrst sušených hub
Sůl

Postup:

Sušené houby si alespoň 4 hodiny předem namočíme do vody. Uzené koleno vložíme do lehce osolené vody spolu s jednou překrojenou cibulí (nemusíme ji loupat, jen očistíme), bobkovým listem, novým kořením a pepřem. Vaříme do měkka. Uvařené maso vyjmeme z vývaru a pokrájíme na menší kousky. Vývar podle potřeby vařením zredukujeme na cca 2 litry. Kysané zelí vymačkáme, šťávu si necháme stranou a zelí pokrájíme.

Jemně nakrájenou cibuli necháme zesklovatět na sádle, zaprášíme moukou a usmažíme světlou jíšku. Zalijeme vývarem z kolena, vodou ze zelí, přidáme namočené sušené houby, na kostičky pokrájené brambory a za občasného míchání necháme provařit 10 minut. Pak přidáme zelí a vaříme ještě 5 minut. Ke konci vmícháme smetanu, pokrájené uzené koleno a necháme projít varem.

