



## Zelňačka s klobásou a uzenou paprikou

### Ingredience:

#### 4 porce

2 cibule  
3 stroužky česneku  
1 polévková lžíce uzené papriky  
1 sáček kysaného zelí  
2 lžíce cukru  
2 brambory  
2 klobásy na vaření Schneider  
4 kuličky nového koření  
1 čajová lžička kmínu  
50 ml zakysané smetany  
2 bobkové listy  
Sůl, pepř  
čerstvou majoránku  
1 čajovou lžičku sušené majoránky  
kuřecí vývar nebo vodu

### Postup:

Cibuli nakrájíme najemno a orestujeme na trošce oleje. Když začne chytat barvu, přidáme nakrájenou klobásu a orestujeme dozlatova. Přidáme kmín, bobkový list, nové koření, 2 stroužky česneku nakrájeného najemno a pokračujeme 2 minuty.

Přidáme papriku a lehce zarestujeme. Přidáme propláchnuté zelí (můžeme ještě překrájet), cukr, na kostičky nakrájené brambory a zalijeme vývarem (nebo vodou).

Přivedeme k varu a vaříme, dokud brambory nejsou měkké. Přidáme zbytek najemno nastrohaného česneku, sušenou majoránku a v téhle fázi můžeme zjemnit troškou smetany.

Nebo můžete přidat trošku zakysané smetany až nakonec, krásně se rozpustí v talíři.

Dochutíme solí a pepřem. Podáváme s opečenou klobásou a čerstvou majoránkou. Dobrou chuť!

Tento recept pro vás připravila <http://www.ohmychef.cz/>

