



Zelňačka s klobásou

Ingredience:

500 – 700 g kysaného zelí
2 klobásy na vaření (Klobása na vaření značky Schneider)
3 – 4 brambory
1 větší cibule
1 lžice červené sladké papriky
bobkový list, černý pepř, nové koření
200 – 250 ml smetany ke šlehání
1 – 3 lžice hladké mouky
sůl
sádlo nebo olej na smažení

Postup:

Kysané zelí lehce propláchneme, zalijeme vodou a dáme ho do hrnce uvařit doměkka. Brambory oškrábeme a nakrájíme na kostičky, dáme je vařit do lehce osolené vody. Musíme je vařit zvlášť od zelí, jinak by jim trvalo velmi dlouho, než by změkly. Na sádlo nebo na oleji zpěníme cibuli nakrájenou na kostičky. Jakmile začne měknout a lehce zlátnout, přidáme klobásu nakrájenou na kolečka. Opečenou klobásu zasypeme mletou sladkou paprikou, přidáme 2 – 3 bobkové listy a několik kuliček černého pepře a nového koření. Vše společně zasmahneme, aby se koření opeklo. Pak do hrnce přilijeme uvařené brambory i s vodou, ve které se vařily. Přidáme zelí – pokud chceme polévku kyselejší, tak i s vodou, ve které se vařilo. Jinak ho scedíme a vodu do hrnce přilijeme novou. Vše společně promícháme a do polévky přilijeme smetanu, ve které jsme rozmíchali hladkou mouku. Množství mouky záleží na tom, jak chceme mít polévku hustou – my obvykle přidáváme cca 2 lžice. Polévku za občasného promíchání vaříme na mírném plamenu 10 – 15 minut, aby se mouka stihla dobře provařit. Ochutnáme a podle chuti dosolíme. Podáváme ideálně s kouskem dobrého pečiva :)

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

