

Zelňačka Hany Hegerové

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 velká cibule
2 nožičky ostré klobásky (čabajka)
vývar z vařeného uzeného masa (uzené žebro)
sušené nebo čerstvé houby
1 syrový nastrouhaný brambor
1 kg domácího kvašeného zelí s nálevem
bobkový list
prášková červená paprika
sůl (s mírou)

Postup

Na sádle zpěníme cibulku do skleněna, nakrájíme na kolečka ostřejší klobásku, opražíme s cibulí, přisypeme červenou papriku, zalijeme vývarem z uzeného masa případně masox, přidáme bobkový list, houby, syrový strouhaný brambor a domácí kysané zelí se šťávou, provaříme, na talíř předem přidáme lžící smetany.

