

Hajducké zelí

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

větší cibuli

lžíci mleté sladké papriky

600 g kysaného zelí

sůl

150 g debrecínské klobásy

400 g uzeného bůčku

240 g kořenové zeleniny

2 lžíce sádla

Postup

Jemně nakrájenou cibuli osmažíme na lžici sádla dorůžova, přidáme kysané zelí a dusíme do měkka.. Uzený bůček uvaříme s očištěnou zeleninou, z vývaru a zeleniny připravíme polévku. Bůček nakrájíme na kostky, klobásu na tenká kolečka a obojí opečeme na zbytku sádla. Přidáme mletou papriku, zamícháme, podlijeme a přidáme k zelí. Ještě chvíli společně dusíme, dochutíme solí a podáváme s noky.