

Šumavská novoroční zelňačka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,2 kg uzeného kolena(uzené plece)

1 kg domácího kysaného zelí

200 g smetany

50 g sušených hub

kopr,česnek

hladká mouka

bílý pepř,sůl

bobkový list

nové koření.

Postup

Nejdříve překrájíme kysané zelí, zalijeme vodou a přidáme rozseknuté uzené koleno(uzenou plec),bobkový list,kuličky nového koření a pomalu vaříme 2 až 2,5 hodiny. Asi po hodině přidáme usušené houby. Měkké uzené maso i kůži nakrájíme na kostičky, vložíme do vývaru se zelím a houbami a s jemně zatáhneme smetanou s lžící hladké mouky. Nakonec přidáme sekaný kopr,česnek(utřený se solí),bílý pepř a podle chuti dosolíme.