

Valašská zelňačka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Zdenálek

Suroviny

Postup

- 1) Zeli nakrajejte na kratši nudlicky, zalijte trochou vody a poduste do polomekka.
- 2) Mezitim zpente na oleji nadrobno nakrajenou cibuli, vmichejte mouku a připravte svetlou jisku. Do te vmichejte jeste papriku a nechte zchladnout.
- 3) Vychladlou jisku pridejte do polevky spolecne s pokrajenou uzeninou, promichejte a duste, nez zeli zmekne.
- 4) V trose osolene vody uvarte domekka na kosticky pokrajene brambory a i s vyvarem prilijte k zeli.
- 5) Nakonec do polevky prilijte smetanu rozslehanou se lzickou mouky, pridejte cesnek a povarte jeste asi dve minuty

TIPY:

- 1) Kdo ma rad, prida k cibulce trochu nadrobno nakrajeneho speku.
- 2) Uzeninu pridavejte podle toho, jak moc je kvalitni - cim min, tim pozdeji pridavejte.