

Zelná polévka s houbami

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g kysaného zelí

40 g hub

600 g uzeného kolena

1 cibule

1 lžíce sádla

1 lžička papriky

sůl

kmín

bobkový list

5 kuliček pepře

nové koření

1 kelímek kysané smetany

hladká mouka



Postup

Uzené koleno uvaříme do měka a vyjmeme. Na sádle zpěníme cibuli, přidáme papriku a zalijeme uzeným vývarem. Do polévky přidáme kysané zelí, houby a koření v sítku. Vše vaříme dokud zelí nezměkne. Poté zalijeme kysanou smetanou, smíchanou s moukou. Necháme přejít varem, dochutíme a přidáme na kostičky nakrájené uzené koleno. Podáváme s toastem.