

Zelňačka s uzenou krkovicí

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Domáci

Suroviny

400 g kyselého zelí
50 g slaniny
50 g hladké mouky
100 ml zakysané smetany
250 g uzené krkovice
1 cibule
2 lžice sladké papriky
ocet
voda
sůl
pepř
olej

Postup

Zelí propláchneme, nasekáme a dáme vařit spolu s uzenou krkovicí. Vaříme asi 45 minut. Mezitím si připravíme jíšku. Na oleji rozpustíme slaninu, přidáme cibuli, hladkou mouku a na závěr sladkou papriku. Necháme vychladnout. Z polévky vyjmeme krkovici, zahustíme jíškou a vaříme asi 20 minut. Maso nakrájíme na kostky a přidáme do polévky. Dochutíme solí, pepřem a octem. Nandáme na talíř a na závěr, pro zjemnění, dáme dvě lžice zakysané smetany.