

# Zelňačka a cibulové dalamánky

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: \*

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

## Suroviny

50 ml oleje  
20 g hladké mouky  
20 g mleté červené papriky  
100 g anglické slaniny  
250 g brambor  
250 g kysaného zelí  
100 ml smetany  
8 kuliček celého pepře  
4 kuličky nového koření  
4 bobkové listy  
špetka kmínu  
špetka mletého pepře  
sůl  
2 pol. lžíce pažitky nebo petrželky  
cibulové dalamánky  
42 g droždí  
1 pol. lžíce krystalového cukru  
3 dcl vlažné vody  
250 g žitné celozrnné mouky  
250 g hladké pšeničné mouky  
1 dcl olivového oleje  
1 střední cibule  
1 pol. lžíce drceného kmínu  
2 špetky tymiánu  
sůl  
pepř  
na posypání celý kmín, hrubou sůl

## Postup

1. připravíme jíšku na oleji opražíme slaninu a orestujeme, přidáme mouku a mletou papriku, zalijeme studenou vodou a za stálého míchání přivedeme k bodu varu. Přidáme očištěné a na kostičky nakrájené brambory, sůl, kmín, bobkový list, pepř a nové koření 2. po cca 15 minutách přidáme kysané, na kratší kousky pokrájené zelí a zalijeme smetanou a krátce povaříme 3. z polévky vyjmeme koření - bobkový list, celý pepř a nové koření, (ale jsou i tací, kteří ho tam rádi nechávají). Dochutíme mletým pepřem, popřípadě solí, a sypeme posekanou petrželkou nebo pažitkou cibulové dalamánky 1. připravíme si Ondřejův rychlokvásek droždí



rozetřeme s krystalovým cukrem na řídkou kašičku, zalijeme 1,5 dl vlažné vody, zaprášíme moukou a necháme kvásek vyběhnout 2. přidáme zbytek ingrediencí a vypracujeme polotuhé těsto. Po jeho vykynutí tvarujeme dalámánky, sypeme kmínem a hrubozrnnou solí či jinými semínky, která máme po ruce 3. pečeme dozlatova, cca 1 hodiny, ještě horké potřeme slanou vodou

## Poznámka

Kluci v akci