

Přesnídávková zelňačka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

1,5 l vývaru z masoxu
1 nožička klobásy
100 g prorostlého bůčku
1 párek
1 velká cibule
5 brambor
1 lžička sladké papriky
3 lžíce kysaného zelí
2 lžíce hladké mouky
0,5 paličky česneku
sůl a pepř

Postup

1. Bůček pokrájíme na kostičky, rozškvaříme, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, osmahneme, vsypeme mouku, osmažíme ji, vsypeme papriku a už jen promícháme. Jíšku zalijeme vývarem z masoxu, vložíme zelí (pokud je příliš kyselé, propláchneme ho) a vaříme asi 30 minut. Často promícháme. Ke konci varu přidáme na kostičky pokrájené brambory (můžeme je uvařit i zvlášť), na kolečka nakrájenou klobásu a párek a vaříme, až jsou brambory měkké. 2. Pak polévku dochutíme solí a pepřem, vmícháme utřený nebo na plátky nakrájený česnek a už nevaříme. Polévku můžeme doplnit nasekanou petrželkou nebo pazitkou, špetkou majoránky nebo čerstvým libečkem. Místo se zelím můžeme polévku vařit s předem namočenými fazolemi, s paprikovými lusky a rajčaty nebo s fazolkami.

