

Kapustnica s domácí klobáskou a údeným masom

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

400 g kyselého zelí

300 g uzeného bůčku

1 klobása

5 cibulí

litr vývaru

lžíce mleté papriky

sůl

pepř

sušené švestky

hříbky

brambora

bobkový list

jalovec

kysaná smetana

Postup

Ve větším hrnci rozškvaříme nakrájenou slaninu, osmahneme na ní nakrájenou cibuli, vmícháme papriku a zalijeme vývarem. Přidáme na plátky nakrájené maso, proprané a překrájené kysané zelí, osolíme a opepříme a dochutíme kořením. Vaříme asi hodinu až maso a zelí změkne. Těsně před dovařením přidáme sušené švestky, hříbky a klobásu. Necháme přejít varem, dochutíme a podáváme s kysanou smetanou