

Cacarka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

300 g kysaného zelí

100 g brambor

30 g škvařeného sádla

30 g hladké mouky

100 ml plnotučného mléka

150 g suché

pálivé klobásy

sůl

kmín

petrželka

Postup

Kysané zelí neproplachujeme, posekáme a zalijeme vodou. Vaříme ho do poloměkka.

Oloupané brambory nakrájíme na menší kousky a uvaříme je v osolené a v okmínované vodě také do poloměkka.

Na sádle orestujeme na malé kousky pokrájenou klobásu, pak ji odložíme stranou a do sádla přidáme mouku a připravíme světlou zásmazku, kterou přidáme do předvařeného zelí. Společně povaříme asi 15 min.

Pak přidáme orestovanou klobásu a předvařené brambory. Společně opět provaříme.

Nakonec přidáme mléko, dochutíme solí a krátce povaříme.

Na talíři sypeme sekanou petrželkou.