

Gulášová zelňačka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 gulášová polévka v sáčku libovolné značky
miska kysaného zelí
2 brambory
2 nožičky klobásy
3 stroužky česneku
2 lžice zakysané smetany
zelená petrželka
sůl

Postup

V jednom hrnci uvaříme polévku podle návodu na sáčku. Zelí propláchneme, případně překrájíme na menší kousky (není nutné). Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky, klobásu na kolečka. Do druhého hrnce dáme zelí, brambory a klobásu, zalijeme vodou, osolíme a uvaříme do změknutí brambor (asi 10 - 15 minut). Pak obsahy obou hrnců smícháme, přidáme na zjemnění smetanu a dochutíme prolisovaným česnekem. Nakonec vmícháme zelenou petrželku. Můžeme podávat s celozrnným pečivem jako vydatnou večeři.