

Myslivecká zelňačka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

300 g brambory

1 ks cibule

kmín

30 g sádlo

2 lžíce - hladká mouka

mletá paprika

400 g čerstvé nebo kysané zelí

200 g anglická slanina nebo uzený bůček

Postup

Na nudličky nakrájíme omyté zelí a nasypeme do osolené vody. Přidáme na kostičky nakrájené brambory a kmín. Vaříme doměkka, pak zahustíme jíškou připravenou z mouky a sádla.

Na pánvi osmahneme dokřupava na kostičky nakrájenou slaninu nebo bůček, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a osmahneme dozlatova. Zaprášíme paprikou, promícháme a vlijeme do zelňačky. Můžeme přidat i sladkou nebo kysanou smetanu.

Podáváme s čerstvým chlebem.