

Kozí brada

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 a 0,5 litru vody nebo vývaru

0,25 hlávky zelí

2 větší brambory

200 ml smetany

2 lžíce hladké mouky

100 g salámu

50 g slaniny

máslo

sůl

kmín

pepř

ocet

Postup

Do vařící osolené a okmínované vody dáme vařit brambory nakrájené na kostky a na větší trojúhelníky nakrájené zelí.

Když jsou brambory skoro měkké, přilijeme smetanu s rozmíchanou moukou, dochutíme octem a pepřem.

Zvlášť rozpustíme nakrájenou slaninu a na ní dokřupava osmažíme nakrájený salám, přisypeme do polévky a před podáváním přidáváme lžící čerstvého másla.