

Babiččina zelňačka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Sušené houby dáme přes noc namočit do vody. Cibuli a česnek dáme spěnit do 4 lžic oleje. Mezitím si oloupeme brambory, nakrájíme je na kostičky a dáme do 2,5 litru vody. Přidáme 6 kuliček nového koření, 4 bobkové listy, sůl a přivedeme do varu. Potom přidáme pokrájené kysané zelí i s lákem a namočené nebo pokrájené čerstvé či nakládané houby. Vaříme dokud nejsou brambory poloměkké. Mezitím si rozmícháme šlehačku se 2 lžícemi hladké mouky a popř. 1 lžičkou mleté sladké papriky. Do polévky přidáme zpěněnou cibuli a zahuštěnou šlehačku. Za stálého míchání vaříme dokud polévka nepřestane pění. Potom snížíme výkon sporáku, do polévky rozklepneme rovnoměrně vejce a již bez míchání vaříme 10 minut. Poté polévku odstavíme, přidáme 1 lžici cukru, trochu pepře a popř. podle chuti 1 lžici octa, sůl, a polévkové koření. Místo hub můžeme dát i 0,25 kg uzeného masa nebo klobásku. Polévka je výborná i druhý den a v létě i studená.