

Vánoční košická kapustnice

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kg kysaného zelí (nejlépe domácího), 2 nožičky domácí uzené klobásy, 2 nožičky koupené uzené klobásy, 2 nožičky neuzené klobásy, 2 x 250 ml smetany ke šlehání, 3-4 plné hrsti sušených hub, 4 lžíce hladké mouky

Postup

Postup přípravy: Uvedené množství je na 4-5 litrový hrnec.

Kysané zelí propláchneme ve studené vodě podle potřeby (pokud je příliš kyselá, i dvakrát). Zelí vložíme do hrnce, zalijeme studenou vodou, do hrnce k zelí vložíme všechny druhy klobás. V první fázi přípravy dáváme pozor na klobásu. Cca po 20-30 minutách klobásy vyjmeme na talíř a nakrájíme na kolečka. Zelí dále vaříme, dokud není měkké. V misce důkladně rozmícháme hladkou mouku se smetanou. Přidáme do vařícího se zelí. Necháme přejít varem min. ještě 5 minut. Do jiné misky jsme vložili sušené houby a zalili studenou vodou. Necháme převařit alespoň 5 minut. Nakonec vložíme do polévky převařené sušené houby a vložíme nakrájenou klobásu.

Bez této polévky pro mne neexistují ty pravé Vánoce.