

Polévka z kysaného zelí s klobásou

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

česnek

olej

sůl

200 g brambory

1 ks cibule

40 g mouka hladká

200 g klobása

0,2 l smetana kysaná

350 g zelí kysané

paprika mletá

paprika mletá pálivá

Postup

Kysané zelí nakrájíme na kratší nudličky, zalijeme trochou vody a dusíme do poloměkka. Nadrobno nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, vmícháme mouku, připravíme světlou jíšku, vmícháme papriku, přidáme k zelí s klobásou nakrájenou na kolečka, promícháme a dusíme, až zelí změkne. V troše osolené vody uvaříme doměkka brambory, které jsme nakrájeli na kostičky, a přidáme i s vývarem k zelí. Do polévky nalijeme smetanu rozšlehanou se lžičkou mouky, přidáme rozetřený česnek a povaříme ještě další 2 minuty.