

Zelná bramboračka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
2 ks vejce
másl
4 ks brambory
1 ks cibule
kmín
mouka hladká
1 šálek smetana kysaná
pepř mletý
500 g zelí kysané

Postup

Brambory oloupeme, nakrájíme na menší kostky, zalijeme horkou osolenou vodou, přidáme kmín a vaříme doměkka. Zelí nakrájíme a v osolené vodě také uvaříme doměkka. Mezitím připravíme cibulovou jíšku: na másle osmahneme nakrájenou cibuli, zasypeme moukou a za stálého míchání smažíme dožluta. Brambory vlijeme s vývarem k zelí, přidáme jíšku a povaříme. Za stálého míchání přilijeme smetanu, necháme přejít varem, vmícháme rozšlehané vejce, osolíme, opepříme a přidáme petrželku.