

Kapustnica s domácí klobáskou a údeným masom

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kyselého zelí
300 g uzeného bůčku
1 klobása
5 cibulí
vývaru
lžíce mleté papriky
sůl
pepř
sušené švestky
hříbky
brambora
bobkový list
jalovec
kysaná smetana

Postup

Ve větším hrnci rozškvaříme nakrájenou slaninu, osmahneme na ní nakrájenou cibuli, vmícháme papriku a zalijeme vývarem. Přidáme na plátky nakrájené maso, proprané a překrájené kysané zelí, osolíme a opepříme a dochutíme kořením. Vaříme asi hodinu až maso a zelí změkne. Těsně před dovařením přidáme sušené švestky, hříbky a klobásu. Necháme přejít varem, dochutíme a podáváme s kysanou smetanou.