

Zelňačka s uzeným kolenem

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

1 uzené koleno
500 g kysaného zelí
80 g zeleniny
50 g hladké mouky
cibuli
lžíci mleté papriky
lžíci oleje
2 dl kysané krémovité smetany
pepř
sůl.

Postup

Zelí překrájíme na menší kousky a dáme vařit s očištěným uzeným kolenem. Když je koleno měkké, vyjmeme ho. Z rozškvařené slaniny a mouky připravíme jíšku, kterou polévku zahustíme a necháme na malém ohni provařit. Mezitím na oleji krátce zpěníme nakrájenou cibuli, zasypeme paprikou, zamícháme, přidáme do polévky, kterou dochutíme. Koleno vykostíme a nakrájíme na porce, dáme na talíře, přelijeme polévkou a do každého talíře dáme lžíci kyselé smetany.