Novoroční zelňačka



Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g hovězího masa
3 lžíce oleje
2 velké oloupané cibule
1 1 lžíce ml. papriky
25 g sušených hub
250 g vepřového masa
160 g uzeného masa
4 stroužky česneku
750 g kysaného bílého zelí
1 klobása
chilli koření
2 bobkové listy
sůl
pepř
Vegeta
250 g kysané smetany

Postup

Hovězí maso nakrájíme na drobné kostičky. V kastrole rozehřejeme olej a na něm orestujeme pokrájenou cibuli. Poté přidáme hovězí maso a orestujeme. Posypeme paprikou, zalijeme 1 l vody a necháme pomalu vařit. Předem namočené houby a vepřové a uzené maso nakrájené na kostičky přidáme po 35 minutách do polévky. Povaříme asi 10–15 minut a přidáme pokrájené kysané zelí, pokrájenou klobásu, chilli, prolisovaný česnek, bobkový list a vaříme dalších 15 minut. Polévku dochutíme Vegetou, solí a pepřem. Podáváme ozdobené kysanou smetanou.