

Valašská kyselica /fojtská/

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5kg kyselé zelí, 4nožky valašská klobasa/i jiná/

1 kg uzených žeber, 1 cibule

4 větší brambory, 1mrkev

1petržel

kousek celeru/nebo 0,5sáčku mraž.zel.pod svíčkovou/, 4dcl.smetany-zákys

2vajíčka, 1masox

3pol.lžíce hl.mouky na záklehtku.nebo jíšku

Koření: 1lžička majoránky

sladké papriky

kmínu

nového koření

pepře a dva bobkové listy.Sůl na dosolení až dle chuti

Postup

Uvaříme uzené kosti doměka, odebere od kostí maso a vývar scedíme pro pozdější zalití do polévky. Nesolit!

Klobásky nakrájíme na kolečka, dáme do hrnce a opečeme je, přidáme na ně nakrájenou cibuli a necháme zesklovatět. Poté přidáme kyselé zelí i s lákem. Zalijeme trochou připraveného vývaru z uz. žeber, přidáme všechno koření, masox, kořenou zeleninu s bramborami nakrájenými na kostičky a vše vaříme za občasného míchání asi 3/4hod. Pak dáme zákysanou smetanu, zbytek vývaru z uz. žeber, zasmažíme/zaklehtáme/. Rozkvedláme vejčka a zamícháme/přiléváním/ do polévky. Necháme mírně 10minut povařit a podáváme. Přisolíme podle chuti.

Poznámka

Recept je asi pro čtyři litry hustější/vydatné/ polévky. Podávaná z chlebem je vydatným hlavním jídlem o jednom chodu.