

Pikantní zelňačka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg kysaného zelí

5-6 větších brambor

400 g mletého vepřového masa

2-3 nožičky klobásy /pikantní/

1 větší cibule

1 l mléka

1 kysaná smetana

2 lžičky sladké mleté papriky

1 lžička pálivé mleté papriky

hladká mouka

sůl, pepř, olej

Postup

1 Brambory na kostičky předvaříme. Cibuli na drobno nakrájenou spěníme na oleji a přidáme mleté maso, krátce orestujeme, posypeme mletou paprikou a pálivou paprikou. Přidáme brambory, kysané zelí, podlijeme vodou a krátce poducíme. Přidáme na kolečka nakrájenou klobásu a dusíme pokud brambory nezměknou.

2 Mléko posypeme hladkou moukou a vlijeme do polévky, provaříme, odstavíme a nakonec přidáme kysanou smetanu. Dochutíme a podáváme.

Množství: pro 4 osoby Doba přípravy: 15 min Doba vaření: 25 min Hotovo za: 45 min