

Zelná polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 l vody
3 dílky masoxu
250 g kysaného zelí
250 g brambor
3 lžíce sádla
6 lžic hladké mouky
středně velká cibule
šálek smetany
sůl
drcený kmín
ocet
petrželka

Postup

Vodu nalijeme do hrnce, přidáme rozdrcený masox a uvedeme do varu. Přidáme okapané a překrájené zelí a uvaříme do poloměkka. Potom přidáme oloupané a na kostky nakrájené brambory, osolíme je, přidáme kmín a necháme vařit. Nadrobno nakrájenou cibuli zpěníme na rozehřátém sádle, zasypeme moukou a připravíme světlou jíšku. Zředíme ji částí vývaru, nalijeme do polévky, rozmícháme a za častého míchání dále vaříme, až jsou brambory měkké. Nakonec přidáme smetanu rozmíchanou s trochou mouky. Polévku ochutíme octem a při podávání posypeme rozsekanou petrželkou.