

Zelňačka se sýrovým kapáním

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g kysaného zelí
100 g slaniny
60 g sádla
100 g cibule
50 g hladké mouky
1 lžice sladké papriky
250 g sladké smetany
100 g hrubé mouky
1 vejce
50 g sýra Eidam
1 kostka bujónu
petrželka
sůl

Postup

Zelí dáme vařit do 0,5 litru vody. Připravíme těsto na kapání z 1 dl vody s vejcem, zasypeme moukou a sýrem, necháme odležet. Na sádle osmažíme kostičky slaniny a cibuli, zasypeme moukou, promícháme a vsypeme lžici papriky. Zalijeme 0,5 litrem vody, přidáme kostku bujónu, zavaříme a vlijeme měkké zelí. Těsto na kapání oddělujeme malou lžičkou a dáváme do polévky. Jakmile se vše krátce povaří, konzistenci polévky upravíme na obsah 1,75 litru a zároveň zjemníme smetanou. Ochutíme solí a sekanou petrželkou.