

# Kapustnica - tradiční hustá zelňačka ze Slovenska.

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

## Suroviny

500 g uzeného vepřového karé (žebírka)

1 uzené vepřové koleno

1 pár uzené domácí klobásy

100 g sušených lesních hub

několik sušených švestek

1 sklenice zakyslého zelí

2-3 stroužky posekaného česneku

2 cibule

2 polévkové kostky

1 dl suchého vína

kmín

majoránka

1 lžice mleté červené papriky

máslo a mouka na zasmažku

2-3 oloupané brambory

## Postup

Vařit žebírka, koleno a klobásku ve 4 litrech vody. Po 10min. přidat houby předem namočené i s jejich tekutinou a vařit vše do poloměkka.

Potom přidat pokrájené zelí a vařit další půl hodiny. Přidat celé cibule, polévkové kostky a 1dl vína a vařit další půl hodiny.

Vyjmout maso a pokrájet ho na kostičky. Kdo chce může odstranit kůži a tučné maso. Klobása se obvykle krájí až před podáváním.

Rozehřát máslo, přidat česnek, mletou papriku, kmín. majoránku a nakonec mouku a připravit zasmažku.

Po částech zamíchat do zasmažky trochu polévky a pak vše vmíchat do zbytku polévky. Přidat pokrájené maso a sušené švestky. Vařit další hodinu. a 10min. před koncem hodiny přidat na kostky nakrájené brambory. Přichutit přidáním více koření, chcete-li. Vyjmout cibule.

Polévku podávat v miskách s předem uvařenými širokými nudlemi, nebo jenom z rezným chlebem.

TIP: Polévka je čím dál lepší po každém ohřátí.

PS: Někde se polévka podává na Štědrý večer.

Původní kuchyní tohoto receptu je Slovensko