

Slovenská štědrovečerní kapustnica

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 50 minut

Postup přípravy

Nejprve si připravíme vývar. Vepřové maso opláchneme, dáme do hrnce a zalijeme studenou vodou, aby bylo úplně ponořené. Přivedeme k varu, poté stáhneme teplotu a vaříme pod pokličkou do změknutí. Trvá to zhruba hodinu a půl. Uvařené maso vyjmeme, obereme a necháme zatím stranou. Hotový vývar přecedíme.

Cibuli nakrájíme na kostičky a necháme zesklivatět na rozehřátém sádle. Přidáme nakrájený česnek a ještě pár minut opékáme. Zalijeme připraveným vývarem, přidáme brambory nakrájené na kostičky, sušené houby, švestky a všechno koření. Vaříme 10 minut, až brambory trochu změknou. Potom přidáme scezené kysané zelí a vaříme dalších 20 minut. Klobásu nakrájíme na kolečka, šunku na kostičky a přidáme ji do polévky. Stejně tak kousky vepřového masa z vývaru.

Máslo rozpustíme v rendlíku a krátce na něm opečeme papriku. Jen aby se rozvoněla a stále si zachovala intenzivní červenou barvu, která potom nádherně obarví polévku. Potom vlijeme papriku i s máslem do polévky.

Uvařenou polévku dochutíme solí a pepřem. Uleželá do druhého dne chutná samozřejmě nejlépe.

Ingredience

- **Brambory** - 40 g
- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Nové koření celé 30 g** - 2 g
- **Sádlo** - 10 g
- **Vepřová kýta bez kosti** - 500 g
- **Kysané zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 500 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.3 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 30 g
- **Myslivecká šunka nejvyšší jakosti 1,4 kg** - 250 g
- **Paprika sladká 35 g** - 8 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 10 g
- **Švestky sušené vypeckované 100 g** - 30 g
- **Maďarka KRÁSNO 190 g** - 580 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

