Valašská kyselica

Počet porcí: 6
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Pokrájené sušené houby dáme do misky, zalijeme vroucí vodou a necháme 15 minut stranou. Mezitím scedíme zelí, propláchneme vodou, nasekáme na menší kusy a uvaříme doměkka. V polévkovém hrnci rozpustíme kousek másla a pak na něm opečeme na kolečka nakrájené klobásy. V momentě, kdy začne uzenina prskat, přidáme scezené a vymačkané hřiby, promícháme, vsypeme kmín, podlijeme 1–1,5 litrem vody (podle toho, jak chceme mít polévku hustou) a 10 minut povaříme. Pak do základu polévky přidáme nakrájené brambory a vaříme 20 minut. Přidáme zelí a zakysanou smetanu rozmíchanou s hladkou moukou a ještě čtvrt hodiny povaříme. Dochutíme solí, pepřem a octem, ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- **Brambory** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 3 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 180 g
- **Kysané zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 500 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 80 g
- **Uherská klobása 280 g** - 150 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE