

Slovenská zelňačka

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Na troše oleje orestujeme cibulku, kterou zaprášíme trochou sladké červené papriky a zalijeme vodou. Přidáme nové koření, pepř celý a bobkový list. Do polévky vložíme uzené maso - nejlépe žebro a pozvolna vaříme zhruba 45 minut. Mezitím oloupeme a nakrájíme na kostičky dvě brambory, které dáme do polévky společně se zelím. Uvařené maso obereme od kosti a vložíme zpět do hotové polévky.

Ingredience

- **Brambory** - 50 g
- **Cibule volná** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Nové koření celé 30 g** - 4 g
- **Uzená kýta** - 200 g
- **Kysané zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 100 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Paprika sladká 35 g** - 4 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 4 g
- **Olej řepkový** - 10 g

