

Zelňačka se zakysanou smetanou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Kysané zelí propláchneme, abychom jej zbavili kyselosti. Brambory (4 ks) oloupeme a nakrájíme na kostičky. Česnek (2 stroužky) a cibuli oloupeme. Obojí nakrájíme na kostičky. Brambory si uvaříme zvlášť v osolené vodě do poloměkka. Ve velkém hrnci rozpustíme máslo a cibulku osmahneme dozlatova. Přidáme česnek a mletou sladkou papriku (2 lžičky) a jen krátce orestujeme. Zalijeme horkým vývarem, přidáme překrájené zelí a veškeré koření. Zelňačku vaříme do změknutí zelí a chvíli předtím přidáme brambory. Polévku podle chuti dosolíme a ještě krátce povaříme, dokud nejsou brambory zcela měkké. Přidáme klobásu nakrájenou na kolečka.

Nakonec přidáme zakysanou smetanu, dobře promícháme a krátce prohřejeme. Zelňačku s kysanou smetanou podáváme horkou s čerstvým chlebem.

Ingredience

- **Brambory** - 200 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 1.5 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 30 g
- **Kysaná smetana 15% 180 g** - 370 g
- **Kysané zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 700 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.3 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Balaton klobása 280 g** - 100 g
- **Libeček 10 g** - 1 g
- **Paprika sladká 35 g** - 12 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 5 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

