

Polévka kyselica

HN magazín

Ingredience

- zelí kysané — 400 g
- brambory — 300 g
- 100 g klobásy
- slanina — 100 g
- cibule — 1
- smetana zakysaná — 200 ml
- Máslo, hladká mouka, mléko
- Sůl, pepř, kmín, bobkový list, nové koření

Postup

Ve větším hrnci dáme vařit zelí i s nálevem a hrnkem vody, v druhém s osolenou vodou a kmínem na kostičky nakrájené brambory. Do hrnce se zelím přidáme několik bobkových listů a pár kuliček nového koření. Když jsou brambory skoro měkké, slijeme je i s vodou do hrnce k zelí. Na lžici másla osmažíme cibuli, na kostičky nakrájenou slaninu a na kolečka nakrájenou klobásu. V troše mléka rozkvedláme lžící mouky, vlijeme do hrnce a důkladně rozmícháme. Pak přidáme osmaženou cibuli, klobásu a slaninu. Za občasného míchání necháme probublávat asi 15 minut. Nakonec odstavíme z plotýnky a dochutíme zakysanou smetanou a podle potřeby solí a pepřem.