# Polévka zelňačka podle Florentiny

Jana Zatloukalová

## Ingredience

- 1 kg uzeného masa s kostí
- cibule — 3
- 2 lžíce sádla
- 2 lžičky mleté papriky a špetka pálivé
- zelí kysané — 1 kg
- 200g sušených švestek
- Sůl a mletý pepř
- Bobkový listopad nové koření
- brambory — 4
- smetana — 300 ml
- mouka hladká — 2 lžíce

## Postup

Uzené maso zalijeme dvěma litry studené vody a zhruba jednu hodinu vaříme do měkka. Vývar přijde do polévky, proto chceme-li ho mít silnější, můžeme s masem nechat vařit kousek kořenové zeleniny, hovězích kostí a cibule. Na sádle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli s dusíme do měkka. Přidáme papriku, propláchnuté, pokrájené zelí a zalijeme vývarem. Přidáme nakrájené švestky, bobkový list, nové koření, sůl a pepř podle chuti. Přivedeme k varu a necháme na mírném plamenu 30 minut vařit. Oloupeme brambory, nakrájíme na malé kostky a uvaříme v osolené vodě do měkka. Obereme maso a nakrájíme na malé kousky. Rozmícháme mouku se smetanou a nalijeme do polévky. Důkladně promícháme a necháme ještě 20 minut za občasného míchání vařit. Na závěr vmícháme brambory a maso.

Zdroj: cilka.eu