

Zelná s klobásou

2,5 l hrnec - 8 porcí

Suroviny:

1 větší cibule, 1 kg kysaného zelí, 5 dkg slaniny, 1 nožka domácí klobásy, 4 menší brambory, 2 celé bobkové listy, 6 kuliček nového koření, sůl, celý pepř, kmín, libeček, zázvor, 2 stroužky česneku, koření do polévky, hladká mouka, ½ lžičky pálivé papriky, 1/2 citrónu.

Příprava:

Do síta vloženého do nádoby vysypeme zelí a vymačkáme. Lák slijeme do menší nádoby pro pozdější použití. Vyklopíme zelí ze síta do nádoby a propereme studenou vodou. Scedíme přes síto. Pokud se nám zdá zelí ještě hodně kyselé, opět propereme studenou vodou. Scedíme a necháme okapat. Zelí překrájíme a vložíme do hrnce. Zalijeme vodou a uvedeme do mírného varu. Přidáme bobkové listy a nadrcené kuličky nového koření zabalené do gázy (můžeme také použít sítku na čaj). Přidáme na drobno nakrájený zázvor, nadrcený celý pepř, kmín, libeček, na drobno nakrájený česnek a případně trochu osolíme.

Jakmile je zelí měkké, vyjmeme gázu s kořením a přidáme brambory nakrájené na drobné kostky. Na pánvi osmahneme nakrájenou slaninu a zpěníme na tenké plátky nakrájenou cibuli. Přidáme na kostky nakrájenou klobásu a osmahneme. Zасыпeme 1,5 - 2 lžícemi hladké mouky a promícháme, aby se mouka nepřipálila. Přilijeme studenou vodu a rozmícháme jíšku, kterou opatrně vlijeme do hrnce se zelím.

Dobře promícháme, ochutnáme a budeme dochucovat. Opatrně přidáváme odlitého láku, až je polévka kyselá dle vaší chuti. Můžeme dosolit solí nebo polévkovým kořením, okyselit citrónem, případně dosladit 1 nebo 2 kostkami cukru. Přidáme pálivou papriku. Dolijeme převařenou vodou, nebo vývarem (zelenina, brambory, maso) a promícháme. Na mírném varu (aby polévka nepřetekla) vaříme cca 15 minut.

Dobrou chuť přeje Tonda OK2WPA