

Polévka z uzených kostí a zelí



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 6

230 kalorií , 0 g cukrů , 2 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-z-uzenych-kosti-a-zeli>

Příprava

Uzené kosti vaříme v tlakovém hrnci asi 1 hodinu - doměkka a vychladlé obereme. Oloupanou a nakrájenou cibuli usmažíme do růžova na sádle, přidáme oškrábané a na kostičky nakrájené brambory. Krátce je opečeme a přidáme kmín, papriku, zamícháme a ihned zalijeme vývarem z uzených kostí. Zelí dáme vařit zvlášť a vaříme skoro do měkka. Když jsou brambory skoro měkké, tak polévku zahustíme jíškou ze sádla a hladké mouky. Polévku provaříme, přidáme obrané maso a uvařené zelí i s vodou, ve kterém se vařilo. Polévku dochutíme solí, bujónem, pepřem a podle chuti feferonkou nebo pálivou paprikou a majoránkou. Polévku z uzených kostí a zelí podáváme s pečivem.

Ingredience

- ✓ 3 brambory
- ✓ 250 g kysaného zelí
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 1 kg uzených kostí nebo žeber
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 2 lžičky sladké mleté papriky
- ✓ špetka mletého kmínu
- ✓ 2 lžičky majoránky
- ✓ jíška dle potřeby
- ✓ 1 kostka bujónu
- ✓ sůl
- ✓ mletý černý pepř
- ✓ kousek feferonky nebo špetku pálivé papriky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

