Slovenská zelňačka z čerstvého zelí

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: **8**

4680 kalorií , **1 g** cukrů , **121 g** tuků , **146 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: https://srecepty.cz/slovenska-zelnacka-z-cerstveho-zeli

Příprava

Maso nakrájíme na kostky, klobásu na půlkolečka, uzené na malé kostičky, zelí na nudličky, brambory na kostky. Vepřové maso dáme vařit do 2 litrů vody s kostkou masoxu, s 1 celou cibulí, s bobkovým listem, kořením a nasekaným zelím. Všechno uvaříme do poloměkka. Přidáme rajčatovou šťávu, kmín, sůl, nakrájené brambory, uzené maso a klobásu a vaříme. Z mouky, soli, oleje a nahrubo nakrájené cibule připravíme zápražku, odstavíme ji, přimícháme papriku, zalijeme studenou vodou, promícháme a přes síto propasírujeme do polévky. Rozvaříme, dle potřeby ještě dolijeme vodu a dochutíme.

Ingredience

- 0,5 kg vepřového masa
- 200 g uzeného masa
- 150 g domácí klobásy
- 1 hlávka bílého zelí /asi 1 kg/
- 1/2 lžičky kmínu
- 12 kuliček pepře
- 1 kostka masoxu
- 2 cibule
- 3 bobkové listy
- trocha soli
- 4 lžíce hladké mouky
- trocha rostlinného oleje
- 2 lžičky mleté papriky
- 4-5 brambor
- 1/4 l rajčatové šťávy
- asi 2 l vody
- trochu cukru krystal

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Polévka