

Zelňačka s klobásou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1169 kalorií , **0 g** cukrů , **67 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/zelnačka-s-klobasou>

Příprava

Zelí a klobásu nakrájíme, vložíme do hrnce a přidáme bobkový list, kmín a pepř a vše necháme vařit. Mezitím si necháme rozehrát sádlo, cibuli nasekáme nadrobno a osmažíme ji. Přidáme mouku a míchám vytvoříme světlou jíšku. Do jíšky přidáme mletou papriku, aby se nám zabarvila. Zalijeme trochou vody, rozmícháme a přidáme do zelí. Zamícháme, povaříme a osolíme podle chuti.

▣ Tip k receptu

Před koncem vaření můžeme do polévky přidat smetanu pro zjemnění chutě. Zelňačka se hodí i jako vydatné samostatné jídlo. Pro zpestření můžeme zelňačku podávat ve vydlabaném bochníku chleba.

Ingredience

- 300 g kyselého zelí
- 250 g ostravské klobásy
- bobkový list
- kmín
- pepř
- sůl
- 30 g sádla
- 20 g hladké mouky
- 1 cibule
- mletá sladká paprika

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka

