

Zelňačka se štouchanými brambory



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

11520 kalorií , **0 g** cukrů , **615 g** tuků , **178 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/zelnačka-se-stouchanými-brambory>

Příprava

Špek nakrájejte na kostky a v hrnci na troše oleje společně s půlkou klobásy asi 4 minuty restujte. Cibuli oloupejte, nasekejte a přihodte. Vše duste při střední teplotě, dokud cibule nezačne chytat barvu a nezměkne, tedy asi 10 minut. Jakmile toho docílíte, přidejte mouku a smíchejte ji s ostatními ingrediencemi. Pak již stačí přisypat sladkou papriku, větší špetku soli a pepře, chilli, bobkový list, muškátový květ, také vodu a zelí (které jste zbavili přebytečné tekutiny) a vařit zhruba 30 minut při slabší teplotě. Díky mouce a postupné redukci se polévka začne zahušťovat a zelí jí dodá její typickou chuť. Ke konci vaření přidejte ocet a vše znovu zamíchejte, polévku už ani nemusíte přiklápět. Na závěr ochutnejte a v případě potřeby dochuťte. Brambory oloupejte, nakrájejte a v osolené vodě vařte doměkka – tedy asi 20 minut. Mezitím si nasekejte cibulky a v rendlíku je spolu s máslem při střední teplotě restujte asi 15 minut, nebo dokud nezměknou a nechytí barvu. Hotové brambory slijte, přidejte cibulky, většinu nasekané petrželky, osolte, opepřete a vše pomocí mačkátko zlehka rozšťouchejte. Klobásku opečte na pánvi. Polévku vlijte do talířů, přidejte brambory, osmaženou klobásu,

Ingredience

- Na polévku: 2 větší cibule
- 80 g špeku
- 1/2 pokrájené klobásy
- 1 lžice sladké mleté papriky
- 1 lžice sádla
- 400-500 g kyselého zelí v nálevu
- 2 bobkové listy
- několik kapek bílého vinného octa
- 1-2 lžice hladké mouky
- několik snítek čerstvé hladkolisté petrželky
- kousek nakrájené chilli papričky
- 1/2 l vody
- špetka muškátového květu (popř. oříšku)
- mořská sůl a čerstvě umletý pepř dle potřeby
- Na brambory: 8 středně velkých brambor
- 2 menší cibule
- 50 g másla
- hrst čerstvé hladkolisté petrželky
- mořská sůl a čerstvě umletý pepř dle chuti
- Na servírování: 1/2 pokrájené klobásy
- zbytek hladkolisté petrželky

zbytek petrželky a podávejte.

▫ **Tip k receptu**

Zelňačka je skvělá česká polévka, na kterou se dost často zapomíná – je to velká škoda, jelikož je z hlediska přípravy naprosto jednoduchá a chuťově výborná i druhý den, když se přes noc rozleží. K přípravě tohoto receptu je doporučeno poslouchat *The Prostitutes - Sunshine*.



Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Zelenina,
Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod