

Zelňačka se žampióny a klobásou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 10

978 kalorií , 0 g cukrů , 30 g tuků , 31 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/zelnacka-se-zampiony-a-klobasou>

Příprava

Zelí scedíme a překrájíme na menší kousky. Pokud se nám zelí zdá moc kyselé, tak ho propláchneme vodou. Pokrájené zelí vložíme do hrnce, zalijeme vodou a vaříme do měkka s bobkovými listy a novým kořením. Brambory nakrájíme na kostičky a žampióny na menší kousky (plátky) a uvaříme do měkka v osolené vodě. Po změknutí je přidáme do zelí a vše zahustíme tmavší jíškou ze sádla a hladké mouky. Na oleji prohřejeme klobásky nakrájené na drobno, zasypeme kořením, paprikou, promícháme a přidáme s nastrohaným česnekem do polévky. Krátce povaříme, dochutíme solí, petrželkou a odstavíme.

Ingredience

- ✓ 1 kg kyselého zelí
- ✓ 250 g žampiónů
- ✓ 2 měkké klobásy
- ✓ 5 brambor
- ✓ špetka soli
- ✓ 5 lžiček koření Maďarský guláš
- ✓ 2 lžičky mleté papriky
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 30 g sádla
- ✓ 20 g hladké mouky
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 4 kuličky nového koření
- ✓ troška sušené petrželové natě
- ✓ 2 stroužky česneku

Kategorie

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

