

# Zelňačka

Polévka

(vytvořil\*a Petr Herold)

<b>název</b>	<b>množství (na 13.0 porcí)</b>	
Kuřecí vývar	3.9 litry	
Kysané zelí	1.6 kilogramy	
Brambory	1.1 kilogramy	
Cibule	832 gramy	
Klobáska	520 kusy	např. papriková
Mouka - hladká	182 gramy	
Cukr řepný, bílý	182 gramy	
Sádlo	6.2 gramy	12 lžic
Koření - nové koření	5.2 gramy	10 kuliček
Koření - bobkový list	5.2 kusy	
Koření - paprika sladká, mletá	3.1 gramy	6 lžic
Koření - paprika uzená	1 gramy	2 lžíce
Zakysaná smetana		k podávání
Koření - pepř černý		
Koření - kmín		drcený, špetka
Sůl		

## návod k přípravě

1) V kastrolu rozežřejeme sádlo, přidáme najemno nakrájenou cibuli a necháme ji lehce zesklivatět. Přidáme nakrájenou klobásu a opečeme. Přidáme drcený kmín, papriku, hladkou mouku a restujeme 1 minutu. Zalijeme vývarem a promícháme.

2) Kysané zelí vymačkáme a nálev dáme stranou. Zelí nakrájíme nahrubo a přidáme do vývaru i se třetinou kyselého nálevu. Přidáme bobkové listy, brambory nakrájené na kostky o hraně 1 cm a vaříme na mírném ohni 15 minut. Vyjmeme bobkové listy a polévku dochutíme solí, pepřem a dle potřeby cukrem a nálevem ze zelí.  
(Podáváme se lžící zakysané smetany.)

## úkoly

recept nemá úkoly