

Kyselice

Polévka

(vytvořil*a 3. středisko Zlín)

vegetariánské

pokročilé

název	množství (na 4 porcí)
Voda	1 litry
Kysané zelí	400 gramy
Brambory	300 gramy
Mléko	250 mililitry
Mouka - hladká	25 gramy
Cibule [kus]	1 kusy
Koření - pepř černý	
Koření - nové koření	
Koření - kmín	
Koření - bobkový list	
Sůl	

návod k přípravě

1. Do většího hrnce dáme vařit zelí i s nálevem a trochou vody. Přidáme ještě několik bobkových listů a pár kuliček nového koření.
2. Ve druhém dáme vařit na kostičky pokrájené brambory s kmínem.
3. Když jsou brambory skoro měkké, přidáme je i s vodou do většího hrnce k zelí.
4. Orestujeme na kostičky nakrájenou cibuli. Kdo chce, orestuje i nějakou uzeninu (slaninu, klobásku).
5. V troše mléka rozkvedláme lžící mouky, vlijeme do hrnce a důkladně rozmícháme.
6. Pak přidáme osmaženou cibulku. Za občasného míchání necháme probublávat asi čtvrt hodiny.

Je důležité vařit brambory a zelí zvlášť. Legendy praví, že dohromady by se brambory neuvařily. Stejně tak legendy doporučují rozkvedlat v mléce, které chcete přilít, mouku. Mléko se jinak zdrčne.

úkoly

recept nemá úkoly