Zelná polévka z čerstvého zelí

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

250 g	kvalitní klobása
1 ks	menší hlávka bílého zelí
5 ks	brambor
2 litry	voda
1 kostka	zeleninový nebo hovězí bujón
3 ks	bobkový list
10 kulička	pepř
1 lžička	kmín
	sůl
4 stroužky	česnek
4 lžíce	hladká mouka
1 lžíce	olej
1 ks	cibule
2 lžička	sladká mletá paprika
	sůl
	čerstvá pažitka nebo kopr na ozdobení



Postup přípravy

Zelí očistíme, odstraníme košťál a nakrouháme na tenké nudličky. Brambory oloupeme a nakrájíme na menší kostky, klobásu na půlkolečka a cibuli nadrobno. Česnek oloupeme a prolisujeme. Ve větším hrnci rozehřejeme olej, přidáme nakrájenou cibuli a necháme ji zesklovatět. Přisypeme klobásu a krátce ji opečeme, aby se rozvoněla a pustila trochu šťávy. Poté vmícháme hladkou mouku a za stálého míchání ji asi minutu orestujeme. Hrnec odstavíme z plotny, přidáme sladkou papriku a rychle promícháme, aby nezhořkla. Za stálého míchání postupně přiléváme vodu nebo vývar, aby se mouka dobře rozmíchala a nevytvořily se hrudky. Přidáme nakrouhané zelí, bobkové listy, kuličky pepře a kmín. Přivedeme k varu a na mírném plameni vaříme přibližně 10 minut. Poté přisypeme nakrájené brambory, přidáme prolisovaný

česnek a případně kostku bujónu. Polévku necháme dalších 15 až 20 minut zvolna vařit, dokud zelí i brambory nezměknou. Podle potřeby přilijeme trochu vody nebo vývaru a nakonec dochutíme solí. Před podáváním vyjmeme bobkové listy a pokud možno také kuličky pepře. Polévku rozdělíme do talířů, posypeme čerstvě nasekanou pažitkou nebo koprem a podáváme s krajícem čerstvého chleba.

Náš tip: *Pokud máme rádi výraznější chuť, můžeme do hotové polévky přidat několik kapek citronové šťávy nebo trošku (ume)octa. Získá tak lehce nakyslý nádech, ale stále si zachová jemnost čerstvého zelí.*