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

Postup přípravy

Klobásu si nakrájíme na půlkolečka, zelí nakrouháme na tenké nudličky, brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Do vody si vhodíme kostkou bujónu, přidáme bobkový list, pepř a nasekané zelí. Uvaříme do poloměkka. Přidáme kmín, sůl, nasekaný česnek, nakrájené brambory a klobásu a necháme vařit. Poté si z mouky, soli, oleje a nahrubo nakrájené cibule připravíme jíšku, kterou odstavíme a po chvíli chladnutí smícháme s paprikou. Jíšku zalijeme studenou vodou, promícháme a přes síto propasírujeme do polévky. Polévku necháme ještě provařit, na talíři dozdobíme snítkou kopru, posypeme nasekanou pažitkou a podáváme.