Zelňačka s uzeným masem

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

500 g	kysané zelí
2 l	masový nebo zeleninový vývar
5 lístek	bobkový list sušený
5 kulička	nové koření
2 ks	středně velký brambor
1 lžíce	kmín
	máslo
2 ks	cibule
150 g	uzené maso
1 lžička	mletá sladká paprika
	sůl
	zelené bylinky na ozdobu (pažitka, petrželka, nať fenyklu)



Postup přípravy

Kyselé zelí dáme do hrnce, zalijeme vývarem, přidáme bobkový list a nové koření a vaříme po dobu asi 30 minut doměkka. Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky a spolu s kmínem dáme vařit zvlášť. Mezitím si na másle na pánvičce opečeme nejprve nadrobno pokrájenou cibuli a po chvíli přidáme i pokrájené uzené maso. Opékáme dozlatova a opečené přidáme k uvařenému zelí. Přihodíme zcezené uvařené brambory a vše smícháme. Ochutíme mletou sladkou paprikou a podle potřeby ještě osolíme. Ozdobíme bylinkami a podáváme.