# Zelňačka v chlebu

Časová náročnost: 50 minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 2 ks | brambor |
| | sůl |
| | kmín |
| 500 g | kysané zelí |
| 2 l | voda nebo vývar |
| 2 ks | bobkový list |
| asi 10 kulička | celý pepř |
| kousek | máslo |
| 1 ks | větší cibule |
| 2 ks | klobása |
| 1 lžíce | mletá sladká paprika |
| | malé bochníčky chleba - počet dle velikosti bochníčků |



## Postup přípravy

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky a uvaříme ve vodě se solí a kmínem doměkka. V průběhu vaření brambor si do druhého kastrolu vyklopíme kyselé zelí (i s nálevem), přilijeme vodu či vývar (2 litry) a dáme vařit spolu s bobkovým listem a pepřem. Mezitím si na másle na pánvičce opečeme pokrájenou cibuli a po chvíli přidáme i pokrájenou klobásu. Opečenou cibuli s klobásou přihodíme ke kyselému zelí a vše vaříme, dokud není zelí měkké (asi 30 minut). K zelí poté přidáme i uvařené a scezené brambory, ochutíme solí a mletou sladkou paprikou. Hotovou zelňačku podáváme ve vydlabaných bochníčcích chleba.