Maďarská zelná polévka

Recepty

Polévky

Dětská párty

25 min

4



3.0

1971

Budete potřebovat

sádlo	1 lžíce
cibule	1 ks
slanina	100 g
maďarská klobása	1 ks
protlak	1 ks
voda	600 ml
Masox	1 kostička

kysané zelí	200 g
zakysaná smetana	2 lžíce
chilli mleté	dle chuti
pepř černý mletý	dle chuti
kmín drcený	1 lžička
sůl	1 lžička

Příprava receptu

Cibuli nakrájíme nadrobno, slaninu na kostičky a klobásu na kolečka. V hrnci na rozehřátém sádle orestujeme cibuli se slaninou a klobásou dozlatova, poté přidáme protlak, krátce zarestujeme a podlijeme vývarem připraveným z jedné kostičky bujónu.
Do hrnce vložíme zelí, které jsme si propláchli a překrájeli na menší kousky. Za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme asi deset minut. V průběhu vaření dochutíme solí, pepřem drceným kmínem a chilli dle chuti. Po deseti minutách stáhneme z plotny a vmícháme zakysanou smetanu.



Masox 6 kostek