

Úžasná zelňačka z pomalého hrnce



U nás je to tradiční oběd na Štědrý den, to nám ale nebrání dávat si tohle jídlo i v průběhu celého roku.

Jak na to?

Dobře orestuju slaninu, cibuli, klobásku, ke konci restování přidám nasekaný česnek. Pokud nebudu zahušťovat kváskem, zasypu nyní moukou, ve které jsem rozmíchala sladkou a pálivou papriku. Jinak přidám jen tu papriku. Trochu orestuju, zaliju vodou, přidám zelí, celý pepř a nové koření, domácí bujon a zahušťuju-li kváskem, přidám kvásek. Pomalím 5 hodin na low. Před koncem dám zvlášť vařit brambory se solí a kmínem a hotové i s vodou přidám do hrnce. Nakonec jen malinko sladké smetany.

Není úžasná?

