

Valašská kyselica

Kyselica je tradiční valašská polévka se zelím, bramborami a uzeným masem.

Ingredience

- 300 g brambor
- 400 g kysaného zelí
- 3 bobkové listy
- 6 kuliček pepře
- 3 kuličky nového koření
- 1 cibule
- 1 klobása nebo 200 g uzeného masa
- 100 g slaniny
- 2 lžíce másla
- 3 lžíce hladké mouky
- 250 ml smetany nebo mléka
- sůl, pepř
- kmín
- cukr
- zakysaná smetana

Postup

1. Oloupeme brambory, nakrájíme a uvaříme v osolené vodě s kmínem.
2. Vymačkáme nálev ze zelí do hrnce. Nakrájíme zelí a přidáme do hrnce s novým kořením, pepřem a bobkovým listem. Zalijeme vodou a dusíme.
3. Nakrájíme cibuli, slaninu a klobásu (uzené). Rozpustíme máslo na pánvi a vše osmahneme.

4. Zasypeme moukou a zalijeme smetanou. Poté přidáme k zelí s bramborami.
5. Na mírném ohni vaříme dalších 15 minut.
6. Dochutíme dle chuti, klidně i cukrem, pokud je příliš kyselá.
7. Každou porci můžeme na talíři dochutit zakysanou smetanou.

