

KAPUSTNICA (zelňačka)



Brambory na kostičky uvaříme v osolené vodě. Vaříme je zvlášť, protože kdyby se vařily dohromady se zelím (které je kyselé), vařily by se hooodně dlouho a zůstaly by hooodně tvrdé ☺. Voda se nesmí osolit moc, stane se součástí polévky – tak aby nebyla přesolená! Do vody přisypeme taky trochu kmínu...

Do druhého hrnce si dáme trochu (třeba) sádla, na sádlo dáme nakrájenou klobásu a cibulku, po chvíli, když se cibulka trochu orestuje a klobása rozvoní, přidáme vymačkané kysané zelí. Chvilí mícháme, pak přilejeme trochu vody a dusíme pod pokličkou, aby zelí změklo.

Když jsou brambory i zelí uvařené, slijeme oba hrnce dohromady. NE do třetího hrnce! Ale jeden do druhého ☺. Přidáme jednu kostku bujónu a necháme chvilku vařit společně. Když brambory trochu pošťoucháme, polévku tím zahustíme. Dál už jen podle chuti doladíme smetanou, solí, případně vodou ze zelí (kterou jsme si při vymačkávání chytře nevyhlili ☺)