

Zelňačka

balíček kysaného zelí
asi 4 brambory
50 g oleje
asi stejně hladké mouky
voda
pepř, sůl, kmín, bobkový list
1 polévková lžíce sladké mleté papriky
1 lžička uzené papriky
1 lžička koření do guláše
asi 200 g čerstvých žampionů nebo lesních hub (či namočených sušených hub)
půl kelímku (rostlinné) smetany

Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky, osolíme, přidáme kmín a vaříme zvlášť nejdříve 10 minut, přidáme očištěné a nakrájené houby a vaříme asi 10 minut až do změknutí hub. Ve větším hrnci z mouky a oleje usmažíme světlou jíšku, tu rozmícháme asi v půl litru studené vody a vmícháme smetanu. Přidáme překrájené zelí i nálev z něj, koření a vaříme stejnou dobu jako brambory. Brambory s houbami přendáme k zelné směsi a vodou z brambor podle potřeby polévku naředíme. Společně ještě 5 minut provaříme. Pro masojedlíky můžeme vylepšit orestovanou slaninou nebo opečenou na kolečka nakrájenou klobásou.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---