

# Slovenská zelňačka



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min  
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** Princeznall

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/slovenska-zelacka>

## Příprava

Hned na začátku doporučuji zakoupit nejlépe dva druhy klobás - měkčí paprikovou například gombaseckou a druhou tužší, také paprikovou a pikantnější, třeba čabajku. Obě klobásy nakrájíme na kolečka. Zelí tak, jak je v sáčku i s nálevem, dáme vařit spolu s cca 3l vody. Kdo chce, může zelí překrájet na menší kousky. Přidáme bobkový list, kuličky nového koření a pepře (lze dát i mletý, kdo nerad loví kuličky), sůl a asi tak polovinu krájené měkké klobásy a asi tak třetinu té tužší a sušené houby (kdo chce, předem si je namočí). Vaříme asi tak hodinku, aby se všechny chutě spojily. Dokončíme dochucením rajským protlakem (případně i troškou cukru) a lehce povaříme se zbylými kolečky klobásy (ty už musí zůstat celé, nerozvařené). Celkové vyznění polévky je sladkokyselé s pálivým podtextem z klobásek.

### Tip k receptu

Tuto polévku jíme jen a výhradně na Vánoce, jak si to přinesl můj táta ze svého rodného slovenského domova. Českou vánoční rybí polévku jsem prvně jedla až poté, co jsem poznala manžela. Bohužel to ale není můj šálek kávy - teda talíř polévky, že - takže na Vánoce vaříme každý tu svou a jsme spokojeni.

## Ingredience

- 1 sáček kysaného zelí
- 1 balení rajčatového protlaku
- 2 hrsti sušených hub
- 2 klobásy
- špetka soli
- troška pepře (mletý nebo celý, dle chuti)
- 4 kuličky nového koření
- 2 bobkové listy

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Klasika, Rodina, Polévka