

Tradiční valašská kyselica

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

500 g	kysané zelí
5 ks	brambory
3 ks	cibule
1 až 2 ks	klobása
150 g	slanina
1 balení	zakysaná smetana
100 ml	mléko
2 lžice	hladká mouka
3 ks	bobkový list
	nové koření
	sůl
	pepř
	kmín
	ocet na dochucení
	máslo



Postup přípravy

Na másle osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku a přihodíme k ní slaninu a klobásu. Přidáme překrájené kyselé zelí a zalijeme dostatečným množstvím vody. V jiném hrnci si uvaříme brambory s bobkovým listem, kmínem a novým kořením. Až jsou brambory uvařené, předáme je i s vodou z brambor do velkého hrnce se zelím. V mléku rozmícháme hladkou mouku a se vniklou jíškou zahustíme polévku. Necháme povařit zhruba 15 minut a dochutíme zakysanou smetanou, pepřem, solí a octem. Můžeme podávat s čerstvě upečeným chlebem. Recept na domácí chléb naleznete [ZDE](#).

Poznámka: Tradiční valašskou kyselici jedli muži většinou k snídani, aby měli dostatek síly na práci v lese. Je také výborným „vyprošťovákem“, po vydařeném večírku.