

Zelňačka v chlebu

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

2 ks	brambor
	sůl
	kmín
500 g	kysané zelí
2 l	voda nebo vývar
2 ks	bobkový list
asi 10 kulička	celý pepř
kousek	máslo
1 ks	větší cibule
2 ks	klobása
1 lžíce	mletá sladká paprika
	malé bochníčky chleba - počet dle velikosti bochníčků



Postup přípravy

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky a uvaříme ve vodě se solí a kmínem doměkka. V průběhu vaření brambor si do druhého kastrolu vyklopíme kyselé zelí (i s nálevem), přilijeme vodu či vývar (2 litry) a dáme vařit spolu s bobkovým listem a pepřem. Mezitím si na másle na pánvičce opečeme pokrájenou cibuli a po chvíli přidáme i pokrájenou klobásu. Opečenou cibuli s klobásou přihodíme ke kyselému zelí a vše vaříme, dokud není zelí měkké (asi 30 minut). K zelí poté přidáme i uvařené a scezené brambory, ochutíme solí a mletou sladkou paprikou. Hotovou zelňačku podáváme ve vydlabaných bochníčcích chleba.