

Zelňačka

Suroviny:

- 1 l kysaného zelí
- 1 vepřové uzené koleno
- 200 g **tmavých** fazolí
- 3 lžíce rýže
- 150 g klobásy
- 250 ml smetany
- sladká paprika
- pálivá paprika
- tymián a sůl

Postup:

Uzené koleno vypereme, oholíme chlupy a nařízíme ke kosti (aby se lépe vařilo) a dáme vařit do studené vody spolu s fazolemi. Když je koleno poloměkké, přidáme kysané zelí a dále vaříme, až se maso odděluje od kosti. Potom koleno vyjmeme, obereme maso, nakrájíme na kousky a vrátíme zpět do polévky. Asi $\frac{3}{4}$ hodiny před dokončením přidáme vypranou rýži (rýže by se měla v polévce rozvařit) a koření. Těsně před koncem vmícháme smetanu, tymián a nakrájenou klobásu. Dosolíme podle chuti.

Dobrou chuť!