

VEGANSKÁ / VEGETARIÁNSKÁ ZELŇAČKA

Když kamarádka udělala mix v pánvi „co dům dal“ a mě absolutně znejistila vůně a chuť přidané uzené klobásy (kterou by jako vegetariánka ani nevzala do ruky), věděla jsem, že jsem se v tu chvíli objevila první rostlinnou uzeninu, která mi opravdu chutnala a perfektně nahrazovala vůni i chuť paprikové klobásy. Netrvalo dlouho a rozhodla jsem se z ní udělat naši tradiční zelňačku, a ne malý, ale rovnou velký kotel pro „celou rodinu“.

Ingredience:

2 větší cibule

1kg brambor

150g Salve Natura – Uzená

sladká červená paprika

bobkový list

nové koření

celý pepř

kmín

sůl

mletý pepř

2 lžíce mouky



a pro vegetariány – zakysaná smetana

Nejprve si připravte kysané zelí – překrájejte ho a dejte asi na 30min vařit společně s novým kořením, celým pepřem, bobkovým listem a kmínem. V kastrolu si pak orestujte na kostičky nakrájenou cibuli, přidejte na jemné malé kostičko-plátky nakrájenou uzeninu (na větších a tlustších kusech je stále přecejn poznat neautentická konzistence a není úplně příjemná) , opět restujte, přidejte sladkou červenou papriku a zasypte moukou. Směs chvíli restujte, pak přidejte na kostičky nakrájené brambory a zalijte 1,5l horké vody. Polévku dobře

zamíchejte a nechte chvíli vařit. Asi po 5 minutách do polévky přidejte zelí i se vším kořením v něm, zamíchejte a vařte dokud nejsou brambory měkké. Do vegetariánské verze nakonec přidejte do každého talíře malou lžičku zakysané smetany.