



## Vánoční zelňačka

### Ingredience

- 300 g kysané zelí
- 1 kostka MAGGI Hovězí bujón
- 1 menší cibule
- 1 špetka mletá, sladká paprika
- 3 ks bobkový list
- 5 kuličky černý pepř
- 1 trochu sušené houby
- 4 ks sušené švestky
- 1 ks kvalitní klobása
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř
- 1 lžíce sádlo
- 1 lžíce hladká mouka

### Postup

1. V hrnci na lžíci sádla zpěníte nasekanou cibuli. Až začne zlátnout, zarestujte ji spolu s hladkou moukou a paprikou.
2. Do hrnce vlijte 1 l vody a vhodte do něho 1 kostku MAGGI Uzeného bujónu.
3. Do polévky přidejte nakrájené kysané zelí (včetně trochy nálevu), houby, koření a nakrájené sušené švestky.
4. Vařte do změknutí a mezitím si na pánvi orestujte na kolečka nakrájenou klobásu.
5. Uvařenou polévku dosolte a přidejte k ní opečená kolečka klobásy.

37 Méně

Sacharidy	24.79 G
Energie	190.49 kcal
Tuky	8.46 G
Protein	7.16 G

4