Recept na maminčinu bílou zelňačku

https://www.varimesmarcelou.cz/polevky/recept-na-mamincinu-bilou-zelnacku.html

Maminka tuhle polévku dovedla až k úplné dokonalosti. Vařila jí vždycky, když měl bratr zkouškové období. Jeho spolužáci ji zbožňovali. Jako příloha stačil jen krajíc chleba a učení šlo samo.

Moje pokusy připravit ji stejně dobrou, stále ztroskotávaly. Nebylo to ono. Uvařené brambory neměly tu správnou barvu a byly stále tvrdé.

Dnes už vím, že to způsobilo jejich vaření v kyselém prostředí (tedy v tomto případě v kysaném zelí).

Vysvětlení je zde - reakce zvaná „beta eliminace“.

Suroviny na přípravu bílé zelné polévky

- 1 polévková lžíce sádla
- 1 čajová lžička kmínu
- 1 větší cibule
- 1 stroužek česneku
- ½ kvalitní maďarské klobásy – pro chuť (můžete vynechat)
- 1 čajová lžička sladké mleté papriky (nemusí být – maminka ji nedávala)
- 3-4 brambory
- 200 g zakysané smetany (kelímek)
- 2 polévkové lžíce hladké mouky
- 200 g kysaného domácího zelí (nebo kupovaného)
- 1 bobkový list
- 4 kuličky nového koření
- Sůl
- Pepř
- 1,5 litru vývaru nebo vody

Postup přípravy zelné polévky

Brambory oškrábeme a nakrájíme na velikost sousta. Vložíme je do hrnce s osolenou vodou. Budeme je vařit samostatně.

Pokud má kysané zelí ostrou chuť, propláchneme ho studenou vodou a překrájíme.

Do hrnce, kde budeme vařit polévku, dáme sádlo, přelomený bobkový list, kmín a cibuli, nakrájenou na malé kostičky.

Vše společně restujeme asi 5 minut.

Pak přisypeme klobásu, nakrájenou na kolečka, sladkou papriku, kuličky nového koření, česnek utřený se solí na pastu. Důkladně promícháme, přidáme kysané zelí a zalijeme vývarem (vodou).

Necháme vařit 20-25 minut.

Nyní dáme vařit připravené brambory. Obojí by mělo být uvařené současně.

Smetanu z kelímku vyklopíme do misky, přidáme hladkou mouku a metličkou umícháme hustou a hladkou omáčku, kterou naředíme 1-2 naběračkami horké vody z brambor a opět metličkou prošleháme.

POZOR: Kdybychom přidali studenou smetanu do horké polévky, srazila by se nám.

Brambory jsou uvařené. Slijeme je a přendáme do hrnce se zelím a ostatními surovinami a polévku zavaříme připravenou smetanou.

Důkladně promícháme a polévku necháme provařit 20 minut.

Polévku osolíme, přidáme pepř. Ochutnáme a výslednou chuť doladíme pár kapkami octa, případně špetkou cukru.

Máte-li problém se žlučníkem nebo chcete-li polévku méně tučnou, nahraďte kysanou smetanu (16-30 % tuku) kefírem (3,5 % tuku). Na chuti to nebude vůbec poznat.

Polévka je výborná s čerstvým pečivem, opečenými toasty nebo topinkami.