# Polévka z raného hlávkového zelí – nejchutnější polévka co znám

https://varimesmarcelou.cz/polevky/polevka-z-raneho-hlavkoveho-zeli-nejchutnejsi-polevka-co-znam.html

Do polévky z hlávkového zelí budete potřebovat minimum surovin a její chuť vás doslova uchvátí. Polévka z raného hlávkového zelí je úplně jiná polévka, než jakou znáte z kysaného zelí. Tváří se, že je v ní smetana, ale smetana tam není.

Polévka z raného zelí v mé kuchyni vznikla zcela náhodně. Zbylo mi kousek hlávky, řekla jsem si "tak co s ní?".

Mrkla jsem do kuchařky, ale všude přidávali smetanu, smažili cibulku. Dokonce někde se přidávaly i houby. Na tyto ingredience jsem neměla chuť.

**Když máte kousek hlávkového zelí a nevíte co s ním, uvařte si polévku.**

Vzpomněla jsem si na kreativitu mojí babičky. Vyndala jsem z ledničky suroviny, které by se k zelí mohly hodit. Postupně jsem ubírala, až mi na pracovní desce zůstaly jen tyto níže uvedené potraviny. A byla to trefa co černého.

## Na přípravu 6 porcí polévky z hlávkového zelí budeme potřebovat

- 300 – 350 raného hlávkového zelí, nakrájeného na menší kousky (o velikosti sousta)
- 4 středně velké oloupané brambory, nakrájené na kostičky
- 4 ks norimberské klobásy (protože neobsahují papriku), nakrájené na kolečka
- 1 čajovou lžičku drceného kmínu
- 1 polévkovou lžíci (vrchem) sádla
- 1 polévkovou lžíci (vrchem) hladké mouky
- 1,5 litru studené vody
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Trochu chilli floků (můžete vynechat)
- 1 polévkovou lžíci majoránky
- 3 polévkové lžíce kvasného octa
- Petrželku či pažitku na dozdobení talířů, nebo jen nasekaný kopr

### Dále budeme potřebovat

- 1 syrové, rozšlehané vejce
- 1 polévkovou lžíci hrubé mouky

## Postup přípravy polévky z raného hlávkového zelí

Základem polévky je tmavá usmažená jíška. Do kastrolu, ve kterém budeme vařit polévku, vložíme lžíci sádla. Když se sádlo rozpustí, přidáme polévkovou lžíci hladké mouky a za stálého míchání na mírném ohni usmažíme tmavou jíšku. Chvíli to trvá, smažení se nesmí uspěchat, protože by se jíška

mohla připálit a to nechceme.

Usmaženou jíšku zalijeme trochou studené vody z připraveného množství a rozšleháme metličkou.

Do takto připraveného polévkového základu vložíme nakrájené zelí a nakrájené brambory. Přidáme čajovou lžičku drceného kmínu, čajovou lžičku soli. Já jsem ještě přidala trochu chilli floků, ale ty můžete vynechat.  Zalijeme zbytkem vody a promícháme.



**Přidání na kolečka nakrájené norimberské klobásy**

Od bodu varu vaříme odkryté 15 minut. Za tuto dobu by měly být brambory i zelí měkké. Nyní přidáme kolečka norimberské klobásy.

**Nezapomeňte na norimberské klobásy.**

K rozšlehanému vajíčku přisypeme polévkovou lžíci hrubé mouky a trochu soli. Důkladně promícháme.

Do mírně vroucí polévky za stálého promíchávání přidáme připravené vajíčko s moukou a povaříme 10 minut. Zdroj tepla vypneme.

Nyní do polévky přidáme mletý černý pepř dle své chuti, případně dosolíme. Majoránka se také přidává až po skončení vaření, protože varem by se její unikátní chuť i aroma ztratily.

**Majoránku přidejte až po skončení vaření polévky.**

Při přidávání octa budeme obezřetní. Každý má rád polévku jiné chuti. Já už mám vyzkoušeno, že 3 polévkové lžíce jsou pro nás akorát. Ale vy, až budete polévku dochucovat, přidávejte ocet po lžících a vždy promíchejte a ochutnejte.

Talíře s horkou polévkou dozdobte nasekanou petrželkou nebo pažitkou. Letos jsem udělala změnu a polévku jsem posypala jen nasekaným koprem a bylo to moc dobrá kombinace.