

Polievka z kyslej kapusty s mäsovými guľkami

Na polievku potrebujeme:

kyslú kapustu
soľ
mletú rascu
bobkový list
mletú papriku
kryštálový cukor
zemiak na zahustenie
rajčiakový pretlak pre farbu
olej
cibuľu
cesnak
bravčové mäso – plece

Postup:

Umyté bravčové mäso pomelieme s časťou cibule a cesnaku, pridáme papriku, soľ, rascu a dobre vymiešame. Dáme stuhnúť do chladničky.

Z hmoty formujeme malé guľky a upečieme ich na namastenom plechu. Trocha mäsa si odložíme. Počas pečenia podlejeme vodou. Môžeme zakryť.

Na oleji si speníme cibuľu s cesnakom, zaprášime mletou paprikou, pridáme rajčiakový pretlak, rascu a bobkový list zalejeme vodou, povaríme. Pridáme pokrájanú kyslú kapustu (podľa chuti použijeme i nálev). Zarobené mäso, ktoré sme si odložili, jemne zmiešame s vodou, vlejeme do kapusty a varíme. Do polomäkkej kapusty zamiešame rozmixovaný zemiak, dochutíme a varíme do mäkka.

Zjemníme cukrom. Upečené guľky vložíme do polievky a krátko povaríme.

Mäsové guľky môžeme podávať aj so zemiakmi preliate syrovou omáčkou.