

Babičkina kapustnica

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Očistené surové zemiaky nakrájame na kocky, zalejeme vodou, pridáme soľ, rascu a dáme variť. Keď sa zemiaky trochu povaria, pridáme nakrájanú kyslú kapustu, pokrájanú klobásu a všetko uvaríme domäkka. Potom prilejeme kyslú smotanu, v ktorej sme rozmiešali múku, a znovu povaríme. Nakoniec primiešame papriku, cesnak rozotrený s maslom a žltok rozmiešaný v troške mlieka. Tofu pokrájame na malé kocky, pridáme do polievky a necháme prejsť varom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 150 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 40 g
- **Zemiaky** - 500 g
- **Cesnak** - 6 g
- **Žltok** - 28 g
- **Kyslá kapusta** - 250 g
- **Paprika sladká mletá** - 15 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 60 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Bravur pikantná klobása cca 1,8 kg** - 300 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 400 g
- **Mletá rasca 25 g** - 3 g
- **LUNTER Tofu naturálne 180 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

