



Vianočná kapustnica - 2 druhy

Na prípravu vianočnej kapustnice budete potrebovať:

1 kg kyslej kapusty, 3 druhy domácich klobás,, vrchovatá polievková lyžica bravčovej masti,
2 cibule, 4 strúčiky cesnaku, 1 lyžica sladkej mletej papriky, hrnček sušených hřibov, dopredu namočených,
3 lyžice hladkej múky, soľ a čerstvo mleté čierne korenie, bobkový list, pár guľôčok nového korenia

Na Miškinu verziu:

hrst' sušených sliviek, 1 vajce,
hrubú múku, trochu vody,

Na Kamilovu verziu:

250 ml 33% šľahačkovej smotany

Kyslú kapustu sced'te. Šťavu z nej si odložte bokom. Kapustu môžete nožom nasekať na menšie kusy. V prípade, že je príliš kyslá môžete ju tiež premyť pod studenou vodou, ale nie veľmi, aby nestratila chuť a kyslosť. Kapustu zalejte vodou, pridajte celé klobásy, huby aj s vodou, vktorej boli namočené, bobkový list a nové korenie, osoľte a okoreňte a dajte variť asi na 30 minút.

V menšom hrnci na masti do sklovita usmažte cibuľu. Pridajte cesnak, mletú červenú papriku, zasypte hladkou múkou, chvíľu posmažte a zalejte vodou. Vznikne vám príjemne voňajúca zápražka. Dochuťte soľou a korením. Zápražku pridajte ku kapuste. V prípade potreby dolejte vodou, nezabudnite ochutnávať a prípadne aj dosoliť. Z kapustnice vyberte celé klobásy, ktoré narežte na kolieska a vráťte späť do polievky.

Pre Miškinu verziu: Do kapustnice pridajte sušené slivky a papcún. Ten vytvoríte z vajčeka, hrubej múky a vody. Presný pomer sa určiť nedá, vytvorte tuhé cesto, aby sa dalo bez problémov strúhať. Cesto nastrúhajte pomocou kuchynského strúhadla. Varte ešte asi desať minút.

Pre Kamilovu verziu: do kapustnice pridajte šľahačkovú smotanu a chvíľu povarte.