

# KAPUSTNICA



*Kapustnica patrí medzi naše obľúbené polievky. Pripravujeme si ju pravidelne. Počas bežného roka siahame často po recepte, ktorý vám chceme predstaviť dnes, občas si však doprajeme túto polievku aj vo verzii šči no a na Vianoce, samozrejme, nesmie chýbať naša poctivá vianočná kapustnica hneď v dvoch verziách – so sladkou smotanou i bez, ale vždy s riadnou dávkou sušených húb.*

*Tento dnešný recept je o čosi jednoduchší ako spomínané iné verzie. Jedná sa o kapustnicu v podobnom štýle, ako môžete vidieť v rôznych kolibách, salašoch, či motorestoch popri ceste. Práve na týchto miestach si ju často aj objednávame. Postačí totiž nielen ako polievka, ale v podstate aj ako sýte hlavné jedlo.*

## BUDETE POTREBOVAŤ:

500 g kyslej kapusty  
500 g bravčovej krkovičky  
250 g údeného mäsa  
(napr. rebierko)  
2 domáce klobásy  
1 cibuľu  
2 menšie zemiaky  
2 strúčiky cesnaku  
2 lyžičky sladkej  
červenej papriky  
lyžička mletej rasce  
pár guličiek  
nového korenia  
2 bobkové listy  
lyžicu bravčovej masti  
soľ a čerstvo mleté  
čierne korenie

## A TAKTO NA TO:

1. Pripravte si cibuľový základ. Na bravčovej masti osmažte na jemno narezanú cibuľu, pridajte k nej korenie – rascu, bobkové listy a nové korenie a chvíľu všetko restujte. Pridajte na menšie kocky nakrájanú krkovičku a cesnak. Zaprášte červenou paprikou, premiešajte, dobre osolte a okoreňte a mäso duste vo vlastnej šťave pod pokrievkou asi 5 až 10 minút na miernom plameni. Neskôr podlejte vodou, pridajte údené mäso podľa vášho výberu. Ak ho varíte vcelku, na konci varenia ho, samozrejme, narežte na menšie kúsky. Asi po hodine varenia pridajte na kocky nakrájané zemiaky. Vodu priebežne dopĺňajte podľa toho, koľko kapustnice chcete. Z uvedeného množstva ingrediencií je možné navariť tak cca 3 až 4 litre kapustnice, podľa toho ako husté polievky máte radi.
2. V inom hrnci, tiež na bravčovej masti, orestujte trochu cibule nakrájanej na jemno a pridajte k nej kyslú kapustu. Osolte a okoreňte, príhodte domáce klobásy a pomaly duste. Nieкто kapustu pred pridaním premýva, ale my máme radi túto kapustnicu poriadne kyslú. Duste do mäkka. Na záver klobásu narežte na kolieska. Dusenú kapustu pridajte spolu s klobásou do hrnca s mäsom keď sú už zemiaky mäkké a všetko spolu dobre prevarte. Nieкто zvykne kapustnicu zahusťovať zápražkou, my to však nerobíme a na chuti jej to absolútne neuberá.
3. Na tanieri, či v miske, môžete polievku dochutiť kyslou smotanou. Podávajte s dobrým chlebom.