

Zelná polívka (vomáčka) babičky z Prapoříšť

Ten recept sem dostala od sousedky a ta ho dostala od toho jejího Járy, ten ho taky vodněkud přines.

Z vody z vymačkaného zelí, z té šťávy z toho zelí (taky se říká vomáčka ze šťávy) se dělá vomáčka.

Vemu šťávu ze zelí, přidám do toho drobet vody, protože jinak by to bylo moc vostrý. Musí se to přivést do varu, zavaří se to smetanou s hladkou moukou a tím pádem z toho vznikne vomáčka. Každému do toho ještě klepneš jedno vajíčko. To se dává do žběračky, aby zůstalo pěkně pohromadě a dává se tím jedno po druhém. To je moment, jenom aby se to nerozběhlo a hned tím dáváš druhý, třetí. Von se tím taky ten bílek drobet rozběhne, zkrátka je to dobrý.

Vochutíš si to jak chceš, ale vochucený je to už tou šťávou z toho zelí. Je to dobrý s dolkama nebo se k tomu může dělat **báč**.



From:

<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/zelna_polivka_babicky_z_praporist

Last update: **2024/07/20 19:31**

