



Slowakije

Kapustová polievka

Zuurkoolsoep

1 pond zuurkool
2 aardappelen
1 worst (Klobasa*, of een andere varkensworst)
1 ui
olie
zout
1 el. bloem
1 tl. gemalen zoet paprikapoeder
gemalen zwarte peper
marjolein

Verhit olie in een pan en bak daarin de fijngesnipperde ui glazig. Snij intussen de zuurkool fijn.

Roer de bloem en het paprikapoeder door de gebakken ui. Zorg dat de bloem goed wordt opgenomen door het vet.

Nu meteen de zuurkool erdoor. Schep het snel om, giet er water overheen en breng het aan de kook. Laat het 10 minuten koken.

Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Doe ze samen met de worst bij de soep en laat koken tot ze gaar zijn.

Haal de worst uit de soep en snij hem in schijfjes. Die kan weer terug, samen met een snuf marjolein en misschien nog wat zwarte peper.

Laat het nog eventjes doorkoken en dien de zuurkoolsoep op met een stevig stuk brood.