

# Kapustnica so slepou kurou a vřakovakými dobrotami

## Potrebuje

- - 2 l kapustnica (kyslá šťava z kapusty)
- - hríby
- - 1/2 kg údené mäso
- - 1/2 kg hovädzie mäso
- - 2 klobásy
- - 10 celých zemiakov
- - 10 slepých kur
- - 5 suchých rožkov
- - 1 stredne veľká cibuľa
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 10 dkg slaniny
- - 3 vajcia
- - 2 lyžice hrubej múky
- - 2 lyžice oleja
- - 1 ks Karička črievko
- - uvarené zemiaky nakrájané na kocky

## Postup

Kyslú šťavu z kapustnice si vylejeme do hrnca. Do kapustnice pridáme hríby, údené mäso, hovädzie mäso, klobásy, celé zemiaky a podľa potreby dolejeme vodu a necháme cca 60 minút variť.

Kým sa kapustnica varí pripravíme si slepé kury. Suché rožky si rozmrvieme na drobné časti do väčšej misky k nim postupne primiešame ingrediencie ako je cibuľa nakrájaná na malé kocky, pretlačený cesnak, slaninu nakrájanú na kocky, vajcia, hrubú múku a olej. Všetko starostlivo premiešame, podľa potreby pridáme ešte trošku Karička črievka, aby boli slepé kury vláčnejšie a urobíme oválnejšie guľky.

Keď máme guľky hotové obalíme ich ešte starostlivo v hrubej múky a dáme na cca 15 minút povariť do kapustnice. Kým sa kapustnica varí, uvaríme si aj zemiaky nakrájané na kocky, ktoré potom podávame s kapustnicou (šťavou). Keď sú už aj slepé kury uvarené, tak ich podávame s celým zemiakom, klobásou, údeným mäsom a hovädzinou. Prajem dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielal: Lukáš z Dolného Kubína  
náročnosť: stredná  
čas: 90 minút  
porcie: 10