

# Couračka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



## Suroviny

**Porce:** 6

- voda 1 l
- kysané zelí 250 g
- brambory 250 g
- máslo 30 g
- hladká mouka 30 g
- mléko 0.25 l
- smetana 0.25 l
- sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Kysané zelí překrájíme a vaříme v osolené vodě, vsypeme brambory nakrájené na kostky, vaříme je téměř doměkka, pak přidáme mouku rozmíchanou v mléku, povaříme, zjemníme smetanou a při podávání přidáme rozpuštěné máslo.

Někde couračku zahušťujeme jíškou, jinde se vaří z kyselého mléka. Někdo přidává do couračky nakrájené vařené uzené maso.