

Smotanovo-syrová šošovicová polievka s údenými kosťami

Potrebuje

- - kilo šošovice
- - tri veľké zemiaky
- - 6 ks bobkového listu
- - 4 lyžice octu
- - olej
- - soľ
- - 3 lyžice hl. múky
- - šľahačkovú smotanu
- - údené mäsové kosti, alebo ja som teraz použila 750 g údený bravčový chvost
- - 2 ks Karička črievko
- - trocha mlieka
- - korenie
- - vegeta

Postup

Šošovicu si namočíme do vody deň vopred a dáme do chladničky, ak by ste aj zabudli namočiť, nič sa nedeje, namočíte ráno a pred obedom môžete variť.

Napučanú šošovicu zlejeme, opláchneme a dáme do hrnca. Zalejeme vodou, pridáme bobkáč, soľ, korenie, vegetu a ocot. Necháme zovrieť a pridáme kosti. Takto necháme variť, až kým nie je šošovica hotová, pridáme na drobno nakrájané ošúpané zemiaky, tie uvaríme, mäsko z polievky vytiahneme a v malom hrnčeku si z múky a oleja spravíme zásmazku, tú zriedime s mliekom a zahustíme. nakoniec zjemníme smotanou a syrom Karička a necháme prevrieť. Kosti si buď nasekáme na menšie, alebo mäso z nich oberieme.

Tento recept nám posielala: Milena z Piešťan
náročnosť: nízka
čas: 1 hod. 20 minút
porcie: 6