

CVIKLOVÁ POLIEVKA S KOZÍM SYROM

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



Na cviklovú polievku budete potrebovať:

4 stredne veľké cvikly, 1 mrkvu, 1 liter zeleninového vývaru, kus kozieho syra, 1 pomaranč, 1 citrón, 1 lyžicu octu balsamico, olivový olej EV, pažítku, soľ a čerstvo mleté čierne korenie

A TAKTO NA TO:

Cviklu očistite a nakrájajte na väčšie kúsky. Ideálne je, keď dosku, ktorú budete používať prekryjete potravinovou fóliou, aby nebolo všetko červené od repy (moje nohavice by vedeli hovoriť). Mrkvu tiež nakrájajte na väčšie kusy a spolu s repou vložte do pekáča. Osolte, okoreňte čerstvo mletým čiernym korením, pridajte šťavu z jedného pomaranča, trochu olivového oleja. Pečte pri teplote 200 stupňov asi 45 minút.

Pečenú repu a mrkvu narežte na menšie kúsky, vložte do hrnca, pridajte lyžicu octa, zalejte asi litrom zeleninového vývaru a nechajte variť dokým nebude cvikla úplne mäkká. Keď je polievka hotová rozmixujte ju úplne dohladka, alebo ako som to spravil ja, nie celkom najemno. A pridajte šťavu z jedného citróna, ktorý sladkú chuť repy, mrkvy a pomaranča krásne zneutralizuje. Ak je to nutné dosolte. Naložte do taniera a do stredu vložte bohatý kus syra. Posypte pažítkou, prípadne spomenutým chrenom. Bomba. Ak si k polievke dáte čerstvé pečivo, tak je to ozajstné výdatné jedlo a nič ďalšie nebudete potrebovať.



coolinari
JESENNÝ SPECIÁL
KREMOVÉ POLIEVKY

