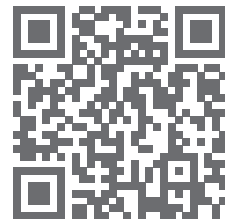


ZEMIAKOVÁ POLIEVKA S HUBAMI



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

Na zemiakovo hubovú polievku budete potrebovať (4 porcie):

2 veľké zemiaky, hrst sušených húb podľa chuti, lyžicu bravčovej masť, kožu z údenej slaniny, 1 vrchovatú lyžicu hladkej múky, 2 lyžičky sušenej majoránky, čerstvo mleté čierne korenie, bobkový list a guľičku čierneho korenia, soľ, 1 lyžičku octu

A TAKTO NA TO:

Asi hodinku pred varením namočte huby do studenej vody. V hrnci rozpustíte masť. Pridajte múku a poriadne miešajte. Až budete cítiť jemnú orieškovú vôňu pridajte dva hrnčeky vody. Poriadne rozmiešajte, dostatočne osolte a pridajte na malé kocky nakrájané zemiaky a predom namočené huby, pokojne aj s vodou. Pridajte bobkový list, nové korenie a kožu zo slaniny. Tá dá polievke jemne údenú chuť, ješť ju samozrejme nebudete.

Polievku priebežne kontrolujte, miešajte, pridajte asi 750 ml vody, okoreňte a dosolte podľa chuti. Keď sú zemiaky mäkké pridajte majoránku a nakoniec polievku dochuťte octom. Tak jednoduché to je.

