



Cesnačka v bochníku

Na prípravu chleba budete potrebovať (2 malé bochníky):

Rýchly kvások: ½ lyžičky sušených kvasníc, 175 ml vlažnej vody, 135 g hladkej múky

Cesto: 2 lyžičky sušených kvasníc, 175 ml vlažnej vody, 135 g hladkej múky, 250 g pšeničnej celozrnej múky, 2 lyžičky soli, 2 lyžice olivového oleja, plus na vymastenie

Na prípravu polievky budete potrebovať (2 porcie): 1 stredne veľký zemiak, 1 cibuľu, 2 lyžice bravčovej masti, 2 hlavičky cesnaku, parmezán, soľ, čierne mleté korenie, smotanu, cibuľku, alebo pažítku na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

Večer pred varením polievky si nachystajte rýchly kvások. Kvasnice vsypte do nádoby s vlažnou vodou, po pár minútach rozmiešajte tak, aby sa rozpustili. Prilejte do 135 g hladkej múky, premiešajte, prikryte a nechajte pri izbovej teplote kvasiť 12 až 24 hodín.

Na druhý deň pripravte cesto. Sušené kvasnice vsypte do nádoby s vlažnou vodou a po chvíli premiešajte. Vo veľkej mise zmiešajte obe múky so soľou, vlejte dnu rozpustené kvasnice, olivový olej a kvások z predchádzajúceho dňa. Miesiť môžete rukami, alebo pomocou robota s hákovým nástavcom a v prípade potreby dosipte múku. Cesto musí ostať trochu lepkavé. Miesenie by nemalo trvať menej ako 10 minút. Čistú misu potrite trochou olivového oleja, cesto vložte dnu, prikryte a nechajte na teplom mieste kysnúť 1 až 2 hodiny, kým nezdvójnasobí svoj objem. Cesto zrazte hánkami prstov, vytvarujte z neho guľu a nechajte prikryté ešte 10 minút odpočívať. Rozdeľte ho na dve rovnaké časti, vytvarujte okrúhle bochníky a položte ich na plech vymastený olejom a posypte múkou. Prikryte a nechajte kysnúť asi 1 a pol hodiny. Pečte v rúre rozohriatej na 200 stupňov asi 30 minút. Po upečení, nechajte bochníky vychladnúť na mriežke.

Kým bochníky chladnú, pripravte polievku. Jej príprava je veľmi jednoduchá. Zemiak očistite, nakrájajte na drobné kocky, premyte a varte v osolenej vode, kým nie sú úplne rozvarené. Medzi tým očistite a nakrájajte cibuľu, jemne ju opražte na rozpálenej masti do zlatista, pridajte pretlačené dve celé hlavičky cesnaku, osolte, okoreňte, zalejte trochou vody (ideálne vývarom) a varte. Na zahusťenie použite rozvarené zemiaky aj s vodou, v ktorej sa varili, prípadne ich pred tým vo varenej vode rozmixujte. Ak máte zvyšný kúsok parmezánu, ktorý už nie je vhodný na strúhanie, pridajte ho tiež. Podľa potreby prilejte vodu, dochuťte a krátko povarte. Na záver pridajte trochu smotany.

Z chlebov odstráňte vrchnú časť a vydlabte vnútornú striedku tak, aby sa dnu vošla polievka. Bochníčky a polievku v nich dozdobte zelenou cibuľkou, pažítkou a trochou nastrúhaného parmezánu.