



Polievka Šči

Na polievku Šči budete potrebovať (pre 6 osôb):

2 l údeného vývaru
 1 lyžicu bravčovej masti
 1 väčšiu mrkvu
 2 asi centimetrové plátky zeleru
 1 menší petržlen
 1 cibuľu
 2 hrste nadrobno nasekanej sladkej kapusty
 2 hrste kyslej kapusty
 menšiu hrst' sušených lesných húb (pred varením namočených min. na hodinu do vody)
 2 zemiaky
 2 strúčiky cesnaku
 1 lyžicu paradajkového pretlaku
 1 lyžičku mletej rasce
 soľ, čerstvo mleté čierne korenie
 kyslá smotana na servírovanie

A takto na to:

Na bravčovej masti orestujte na drobno nakrájanú cibuľu, po chvíli pridajte na malé kúsky nakrájanú koreňovú zeleninu, lyžičku mletej rasce a restujte do zlatova. K základu tiež pridajte lyžicu paradajkového pretlaku, na drobno nakrájanú sladkú kapustu, zemiaky, cesnak, huby, osol'te, okoreňte, zalejte údeným vývarom a varte do zmäknutia zemiakov.

Zvlášť poduste kyslú kapustu až do jej zmäknutia. Premiestnite ju k polievke šči a všetko dobre spolu premiešajte. Finálne dochuťte soľou a korením a keď sa vám nezdá dostatočne kyslá dolejte ešte vodu z kyslej kapusty. Do šči na záver môžete pridať aj čerstvý kôpor, prípadne petržlenovú vňať.

Podávajte s kúskami údeného mäsa a s kopečkom kyslej smotany. Skvele sa k polievke hodí ražný chlieb.