

# KRÚPOVÁ POLIEVKA S ÚDENÝM MÄSOM



135 min

*Na Veľkú noc vždy varíme údené mäso, ktoré je súčasťou veľkonočných raňajok, a zvýši nám vďaka nemu množstvo údeného vývaru. Mäso ponoríme do studenej vody, trochu osolíme, pridáme pár gulôčok nového korenia a bobkový list a celú menšiu cibuľu. Hodinu a pol povaríme a vznikne nám tak parádny údený vývar.*

*Takýto vývar má naozaj veľmi univerzálne využitie pri príprave rôznych strukovinových polievok či pri príprave kapustnice, prípadne si ho zamrazíme a použijeme v budúcnosti. Občas však dostaneme chuť na polievku z jačmenných krúp s koreňovou zeleninou a kúskami údeného mäsa.*

*Krúpová polievka patrí medzi tradičnejšie slovenské polievky, ktoré sa v minulosti varili mužom, ktorí pracovali na poli, rovnako sa však krúpová varila aj ako sviatočná polievka na nedeľu.*

## BUDETE POTREBOVAŤ:

**údené mäso typu krkovička, stehno, pliecko, karé a pod. na vývar (skvele sa však hodí napr. aj údené rebierko)**

**100 g jačmenných krúp menšiu hrsť strakatej fazule**

**1 mrkvu**

**1 petržlen**

**2 cibule**

**1 väčší zemiak**

**1 strúčik cesnaku**

**1 lyžicu nasekanej petržlenovej vňate**

**1 lyžicu bravčovej masti alebo oleja**

**bobkový list, nové korenie soľ, čerstvo mleté čierne korenie**

## A TAKTO NA TO:

1. Pripravte si údený vývar. Mäso varte do mäčka v osolenej vode s 1 cibuľou, bobkovým listom a pár guľčkami nového korenia - pripravte cca 2 l údeného vývaru. Mäso po vychladnutí oberte od kosti.
2. Na bravčovej masti si speňte na mesiačky nakrájanú cibuľu, pridajte krúpy, celý strúčik cesnaku, na kolieska nakrájanú mrkvu a petržlen a pár minút restujte. Pridajte taktiež na kocky nakrájaný zemiak, deň predom namočenú strakatú fazuľu, osolte a okoreňte, dobre premiešajte a zalejte dvoma litrami horúceho vývaru. Samotný vývar je dochutený z predchádzajúceho varenia, preto žiadne ďalšie korenie nie je potrebné.
3. Varte asi 45 minút, resp. dotedy, dokým zelenina a krúpy nie sú mäkké. Do hotovej polievky pridajte na menšie kúsky narezané údené mäso. Polievku dozdobte petržlenovou vňaťou.