

POLIEVKA Z FAZUĽOVÝCH STRUKOV NA KYSLO



Polievka z fazuľových strukov je pre nás typickou letnou polievkou. Doma sa varievala hlavne počas prázdnin, priamo na záhrade nad mestom v malej záhradnej chatke. Stačilo si z domu priniesť len smotanu, všetko ostatné bolo k dispozícii priamo tam. Koreniny, dochucovadlá a voda boli samozrejmom výbavou našej letnej chatky no a zemiaky, fazuľové struky, či čerstvý kôpor rástli na záhrade, takže ich stačilo len pozbierať a natrhať. Príprava takej polievky je rýchla a jednoduchá a v našej rodine ju všetci milovali. Doposiaľ sa na našej záhrade fazuľové struky pestujú a a tak túto polievku pravidelne varievame v lete stále. Je rýchla, svieža a k letu sa vyslovene hodí.

BUDETE POTREBOVAŤ:

300 g fazuľových strukov (zelených alebo žltých)
1 cibuľu
1 veľký zemiak
1 l zeleninového vývaru
200 ml 33% šľahačkovej smotany
1 lyžicu hladkej múky
1 strúčik cesnaku
hrst nasekaného čerstvého kôpru
ocot a citrónovú šťavu
lyžičku cukru
soľ a čerstvo mleté čierne korenie
trochu tuku, napr. maslo alebo olivový olej

A TAKTO NA TO:

1. Struky fazuľky očistite, odrežte konce a nakrájajte na tretiny. Na masle s trochou olivového oleja dosklovito osmažte nadrobno nasekanú cibuľu. Pridajte lusky a chvíľu restujte. Pridajte tiež na kocky nakrájaný zemiak, strúčik cesnaku, dobre premiešajte, osolte a okoreňte. Podlejte častou vývaru. Varte asi 10 minút kým zemiaky trochu nezmäknú.
2. Pripravte si zátrepku. Zvyšok vývaru zmiešajte so smotanou izbovej teploty a pridajte tiež lyžicu hladkej múky. Metličkou dobre rozmiešajte. Vlejte do polievky a varte max. 20 minút. Polievku dochuťte octom a cukrom a ešte trochu prevarte. My na takéto množstvo polievky pridávame asi lyžicu octu a lyžičku cukru. Na záver pridávame ešte pár kvapiek sviežej citrónovej šťavy. Finálne dochuťte soľou a korením a do hotovej polievky primiešajte nadrobno nasekaný kôpor. K polievke sa ideálne hodiny na polotvrdo uvarené vajíčko.