

DEMIKÁT

(BRYNDZOVÁ POLIEVKA)



2



30 min.

Demikát patrí medzi skutočné klenoty slovenskej kuchyne. Táto bryndzová polievka sa obyčajne varila vtedy, keď sa varili aj halušky, pretože medzi základné ingrediencie, ktoré sa používali pri výrobe demikátu patrí aj voda po varení halušiek. Nesmie, samozrejme, chýbať bryndza, zemiaky a dobrá slaninka. Niektorí do demikátu pridávajú aj červenú papriku kvôli krajšej farbe, my sme sa zaobišli aj bez nej a radšej pridali mletú rascu, polievka nám tak viac chutí. A na základ demikátu sme použili jarnú cibuľku z našej záhradky, použiť však môžete aj bežnú cibuľu alebo šalotku. Pri príprave polievky nezabudnite, že voda z halušiek je už dostatočne slaná, slané sú aj bryndza a slanina, takže s ďalším solením veľmi opatrne. No a nemusíme pripomínať, že najlepší demikát pripravíte zo 100% ovčej májovej bryndze, takže sa doň pustite čo najskôr.

BUDETE POTREBOVAŤ:

125 g 100% ovčej bryndze
BILLA Premium
1 menší zemiak
hrst na kocky
nakrájanej slaniny
1 jarnú cibuľu
cca 500 ml vody
po varení halušiek
cca 300 ml čistej vody
100 ml šľahačkovej slaniny
1 lyžičku mletej rasce
čerstvo mleté
čierne korenie a soľ
pažítku, slaninový chips
na dozdobenie
trochu oleja alebo masti

A TAKTO NA TO:

1. Na oleji alebo masti orestujte nadrobno nakrájanú bielu časť jarnej cibule so slaninou. Osolte a okoreňte korením a rascou. Pridajte na kocky nakrájaný zemiak, dobre premiešajte a zalejte vodou z halušiek. Varte dokým zemiaky nie sú mäkké.
2. Do polievky rozdrobte bryndzu a často miešajte, bryndza má tendenciu usádzať sa na dne hrnca. Ak je to potrebné a demikát je veľmi slaný zjemnite ho trochou čistej vody. Prevarte a rozmixujte ponorným tyčovým mixérom. Do demikátu na záver pridajte šľahačkovú smotanu. Na tanieri alebo v miske polievku ľubovoľne dozdobte. My sme použili olivový olej, pažítku zo záhradky a rozdrvený slaninový chips.



BILLA
Premium
Ovčja
bryndza