

SOPA DE AJO



2



20 min

Sopa de Ajo je **tradičná baskická cesnaková polievka**, ktorá dokonale kombinuje jednoduché ingrediencie – chlieb, cesnak, mletú papriku a vývar – do krémovej a aromatickej harmónie. Tento recept pochádza zo severného Španielska, kde sa v Baskicku tradične pripravovali jedlá z dostupných a lacných surovín. Starší chlieb, ktorý by inak stvrdol, cesnak a paprika – základné suroviny, ktoré mali doma takmer všetci – sa premieňali na výživnú a hrejivú polievku, ideálnu na zahriatie po ťažkom dni práce na poliach alebo pri mori.

Sopa de Ajo ukazuje, že aj z úplne bežných surovín sa dá pripraviť jedlo, ktoré je rustikálne, no zároveň prekvapivo sofistikované. Je to polievka, ktorá poteší chuťové poháriky, nasýti a zároveň vás preniesie do útulnej kuchyne, kde sa kladie dôraz na poctivú chuť a jednoduchosť.

BUDETE POTREBOVAŤ:

veľký krajec staršieho
kváskového chleba
8 strúčikov cesnaku,
nasekaných na menšie
kúsky
500 ml kuracieho
alebo zeleninového vývaru
1 lyžičku sladkej červenej
alebo údenej papriky
nadrobno nasekanú
petržlenovú vňať
1 vajce
soľ a čerstvo mleté
čierne korenie
olivový olej

A TAKTO NA TO:

1. Na panvici alebo v hrnci rozohrejte olivový olej a pridajte nasekaný cesnak. Krátko ho orestujte, len kým začne voňať, a potom pridajte na kocky natrhany starší chlieb. Spolu restujte, kým chlieb chytí zlatistú farbu a nasiakne chuťou cesnaku.
2. Keď je chlieb pripravený, posypte ho sladkou alebo údenou mletou paprikou, premiešajte a ihneď zalejte horúcim vývarom, aby sa paprika nespálila a nezhorkla. Osolte, okoreňte a nechajte chvíľu povariť, aby sa chute spojili a chlieb sa rozvaril do krémovej konzistencie.
3. Pridajte nadrobno nasekanú petržlenovú vňať a nakoniec vajce. Vajce môžete jemne rozšľahať, aby vytvorilo vláčne kúsky, alebo ho nechať celé a nechať zastrieť priamo v polievke.

