

VIANOČNÁ ŠOŠOVICOVÁ POLIEVKA



4



45 min.

Vianočná šošovicová polievka patrí medzi jedlá, ktoré sa u nás nevaria len pre chuť. Je spojená so symbolikou hojnosti a prosperity* a svoje miesto má na sviatočnom stole na Slovensku, v Čechách, ale aj v ďalších krajinách strednej Európy. Šošovica sa tu tradične podáva počas Vianoc alebo na prelome rokov – či už ako polievka, prívarok alebo hustejšia kaša – vždy s rovnakým posolstvom: aby bol nasledujúci rok bohatý a pokojný.

Podobné zvyky nájdeme aj v Rakúsku, Maďarsku či v severnom Taliansku, kde sa šošovica spája s oslavami a symbolikou bohatstva. Každý región si ju však prispôbil vlastnej kuchyni a dostupným surovinám. Niekde zostáva úplne jednoduchá, inde sa obohacuje o údené chute, bylinky alebo sladké tóny sušeného ovocia.

Naša verzia vianočnej šošovicovej polievky vychádza zo stredoeurópskej tradície, no zároveň ju jemne posúva ďalej. Základ tvorí šošovica varená v údenom vývare, ktorú dopĺňa zemiak pre prirodzené zahustenie, cibuľa s cesnakom a jemná zápražka na bravčovej masti. Polievku dochucujeme bylinkami ako rozmarín, tymian a šalvia, nechýba bobjový list, nové korenie, domáca klobása ani sušené slivky, ktoré jej dodajú nenápadnú sladkú hĺbku. Na záver ju zjemní šľahačková smotana, vďaka ktorej je polievka krémová, hrejivá a ideálna presne na sviatočné dni.

BUDETE POTREBOVAŤ:

200 g šošovice
1 menšiu cibuľu
1 strúčik cesnaku
1 zemiak
1 domácu klobásu
niekoľko sušených sliviek
1,5 l údeného vývaru
(prípadne vody)
bravčovú masť
1 lyžicu hladkej múky
lyžicu masla
šľahačkovú smotanu
1 bobjový list
niekoľko guľôčok
nového korenia
1 lyžičku mletej rasce
pár lístkov tymianu
pár lístkov šalvie
trochu rozmarínu
soľ a čerstvo mleté
čierne korenie

A TAKTO NA TO:

1. Na bravčovej masti speňte nadrobno nakrájanú cibuľu. Pridajte strúčik cesnaku, lyžičku mletej rasce, pár lístkov tymianu a šalvie a trochu nasekaného rozmarínu. Krátko premiešajte, aby sa bylinky rozvoňali, dávajte však pozor, aby cesnak nezhnedol.
2. Pridajte šošovicu, na kocky nakrájaný zemiak a na kolieska nakrájanú domácu klobásu. Všetko zalejte údeným vývarom alebo vodou, pridajte bobjový list a nové korenie, osolte a okoreňte čerstvo mletým čiernym korením. Polievku priveďte k varu a na miernom ohni varte, kým šošovica aj zemiaky nezmäknú.
3. Medzitým si pripravte zápražku – na malej panvici rozohrejte trochu masla, pridajte lyžicu hladkej múky a krátko ju opražte do svetlohnedá. Zápražku vmiešajte do polievky, dobre premiešajte a nechajte ešte pár minút povariť, aby sa chuť prepojila a polievka jemne zhustla.
4. Ku koncu varenia pridajte na menšie kúsky nakrájané sušené slivky a šľahačkovú smotanu izbovej teploty. Polievku už len krátko prehrejte, podľa potreby dochuťte soľou a korením a pred podávaním nechajte chvíľu odstáť.
5. Tip: Ak dávate prednosť kyslejšej verzii vianočnej šošovicovej polievky, dochuťte ju trochou octu.

