



Chutná talianska polievka s rajčinami

.

//

.

Suroviny:

1 hrnček šošovice

1 ks mrkva

1 ks petržlen

1 ks zeler

1 ks kyslá smotana

2 ks bobkový list

2 polievkové lyžice hladkej múky

4 guličky nového korenia

6 guličiek celé čierne korenie

soľ

čierne mleté korenie, ocot, cukor

Postup:

Šošovicu najprv namočte na 2 hodiny do vody. Po dvoch hodinách vodu nezlievame, polievku varíme v tej istej vode, spolu s koreňovou zeleninou nastrúhanou nahrubo. Pridajte guličky korenia, nového korenia a bobkový list. Keď je šošovica mäkká, smotanu zmiešajte s mukou a pridajte do polievky. Chvíľku povarte a nakoniec podľa chuti pridajte soľ, korenie, ocot a cukor.

//

.