



Oblíbená rýchla polievka, ktorá sa vždy podarí

.

//

.

## Suroviny:

šošovica, 2 zemiaky, cibuľa, párky /nemusí byť/, olej, rasca,

1 bobkový list, vegeta, majorán, soľ, zeleninový bujón

mlieko, hladká múka, voda

## Postup prípravy:

Na oleji orestujeme cibuľu skoro do hneda, pridáme šošovicu, trochu rasce, 1 bobkový list, zelejeme vodou /3/4 litra/, pridáme zeleninový bujón, osolíme, pridáme trochu vegety a uvaríme do mäkka. Keď je šošovica mäkká, pridáme na kocky nakrájané zemiaky a dovaríme. Medzitým si na panvici opečieme párok na troche oleja a pripravíme si zátrepku s múky a trochu mlieka /1/4 litra/. Keď sú zemiaky uvarené, pridáme zátrepku, aby sme polievocku zahustili, necháme prejsť varom, odstavíme. Pridáme osmažený párok a na záver trochu majoránky. Dobrú chuť

tags: sosovicova polievka

//