Hrachová minestra :)

Potrebujeme: 400 g hrachu, ktorý sme 12 hodín máčali vo vode, 400 g údených bravčových rebierok, 25 g sušených húb, 1 cibuľu, 2 strúčiky cesnaku, 2 zemiaky, 1 polievkovú lyžicu rajčiakového pretlaku, zopár vetvičiek petržlenovej vňate, 1 vetvičku čerstvej šalvie, 2 polievkové lyžice oleja, soľ, mleté čierne korenie.

Postup

1. Hrach preberieme, umyjeme pod tečúcou vodou, zalejeme 2 litrami vody a varíme vyše dvoch hodín.

2. Očistené huby máčame 20 minút vo vlažnej vode. Vyberieme, necháme odkvapkať a pokrájame na tenké pásiky. Zemiaky olúpeme a umyjeme. Cibuľu a cesnak olúpeme a posekáme nadrobno.

3. Rebierka rozdelíme na kúsky dlhé asi 8 až 10 cm.

4. Vo väčšom hrnci zohrejeme olej, opražíme na ňom cesnak, ktorý hneď vyberieme. Pridáme cibuľu, upražíme ju do zlata a napokon pridáme rebierka, opražíme a miešame, kým sa neopečú z oboch strán.

5. Pridáme huby, šalviu a zemiaky (ak sú veľké, prekrojíme ich na polovice), rajčiakový pretlak rozriedený polievkovou lyžicou vody, hrach aj s vodou, v ktorej sa varil. Pridáme petržlenovú vňať.

6. Necháme zovrieť a varíme 40 minút na miernom ohni. Potom vyberieme uvarené zemiaky, roztlačíme ich vidličkou a opäť vložíme do polievky. Varíme ešte 20 minút. Dochutíme soľou a korením.

7. Polievku podávame veľmi horúcu.



Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania