DROŽĎOVÁ POLIEVKA OD HUGA

Priznávam hneď v úvode, že som ju varil prvý krát. Pôvodne som mal problém s tým, že polievka, do ktorej idú kvasnice predsa nemôže byť chutná. Mýlil som sa. Je nenormálne dobrá. Láska na prvý pohľad. Ak ste ju ešte nevarili, vyskúšajte to určite! Garantujem vám, že ju budete robiť veľmi často, tak ako ja teraz. A je mimochodom veľmi ZDRAVÁ lebo obsahuje veľa vitamínu B.

Budete potrebovať: (na 6 porcií)

1 kocku čerstvých kvasníc (droždia)
1 stredne veľkú cibuľu
2 mrkvy
kúsok zeleru
kúsok póru
vývar alebo bujón (ja som použil 2 kocky zeleninového bujónu)
soľ, čierne mleté korenie, muškátový orech
trochu oleja
petržlenovú vňať

Na halušky:
100 gramov hrubej múky (používam zásadne SEMOLU)
1 vajce
trochu vody, soľ

Postup:
Všetku zeleninu nakrájajte na malé kocky a osmažte ju v hrnci s trochou rozpáleného oleja.
Do zeleniny pridajte 1 kocku čerstvých kvasníc. Chvíľu osmažte a zalejte vývarom alebo vodou s 2 kockami bujónu.
Ochuťte soľou, korením. Pridajte trošku muškátového orechu.
Varte cca 20 minút.
V malej miske si zamiešajte múku s vajíčkom, soľou a trochu vody. Vymiešajte lyžicou tuhšie cesto. Cesto naberajte na veľkú lyžicu a pomocou malej lyžičky pridávajte do vriacej polievky halušky. Tie stačí povariť iba chvíľu, kým budú plávať na povrchu.
Pridajte veľa nakrájanej petržlenovej vňate a fantastická polievka je hotová!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo