NAJLEPŠÍ DEMIKÁT OD HUGA





Pre milovníkov bryndze som pripravil recept na tradičný slovenský DEMIKÁT. Ak máte radi bryndzu určite ho vyskúšajte. Je to luxusná a zdravá polievka. Jej príprava je naozaj jednoduchá.

Budete potrebovať: (na 6 porcií)
500 gramov bryndze
100 gramov slaniny
1 malú cibuľu
1 liter vývaru alebo bujón
4 stredne veľké zemiaky
1/2 dcl sladkej smotany
trochu oleja alebo masti, soľ, korenie mleté

Postup:
Na jemno nakrájanú cibuľu osmažte na oleji alebo masti. Pridajte na jemno nakrájanú slaninku. Všetko spolu smažte do zlata. pridajte na kocky nakrájané, očistené zemiaky, zalejte vývarom alebo bujónom. Podľa potreby dolejte vodu.
Ochuťte soľou a mletým čiernym korením. Varte až kým budú zemiaky mäkké. Potom všetko rozmixujte ponorným mixérom. Vznikne vám jemná, krémová polievka. Ak je veľmi hustá dolejte trochu vody a ešte chvíľu povarte.
Na koniec do polievky (pri zníženej teplote) zamiešajte trochu smotany a bryndzu. HOTOVO!
Môžete pridať opečený chlieb, jarnú cibuľku a plátok opraženej slaninky.

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo