NAJLEPŠIA FRANCÚZSKA POLIEVKA OD HUGA

Inšpirácia od Ľubky.

Ak máte radi polievky, tak táto bude patriť odteraz medzi vaše TOP. Je rýchla, lacná a vynikajúca!

Budete potrebovať:
2 kocky bujónu (zeleninový alebo mäsový). Poprípade môžete použiť hotový vývar, ktorý zostal s obeda
2-3 zemiaky
Čierne korenie celé (podľa chuti)
Nové korenie (max.4 kusy)
2 bobkové listy
1 veľká cibuľa
2 strúčiky cesnaku
tvrdý syr na strúhanie
opečený chlieb
rastlinný olej
mletú červenú papriku

Postup:
Zemiaky ošúpte a nakrájajte na malé kocky, zalejte cca 2,5-3 l.vody. Pridajte bobkový list, bujón, čierne korenie, nové korenie a dajte variť. Na panvici s olejom orestujte do zlatista na kolesá nakrájanú cibuľu. Keď je už skoro hotová pridajte na drobno nakrájaný cesnak (pozor aby nezhorel,jeho horká chuť by vám pokazila polievku) a nakoniec pridajte červenú mletú papriku.

Medzitým sa už určite zemiaky uvarili do mäkka. Restovanú cibuľu s cesnakom vylejte aj s olejom do polievky a varte už len veľmi krátko. Ak je treba, dochuťte soľou.
HOTOVO!!!
Polievku môžete servírovať, doprajte si do nej veľa nastrúhaného syra a ak máte radi, tak aj kúsky opečeného chlebíka.

Dajte vedieť ako sa to podarilo. Verím, že to bude "manam"!

Dobrú chuť!

Váš Hugo