



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). Popríklad 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 chlebička.

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

Dobrú chuť!

Váš Hugo