PIKANTNÁ CVIKLOVÁ POLIEVKA OD HUGA

Fantastická Indická polievka. Je neuveriteľne chutná, zdravá a pikantná. Ak máte radi cviklu určite ju vyskúšajte, je mimoriadne jednoduchá a fakt dosť dobrá!!

Budete potrebovať: (na 6 porcií)

500 gramov cvikle (môžete použiť čerstvú, ja som použil kúpenú, predvarenú)
2 väčšie zemiaky
trochu oleja
1 cibuľu
1 feferónku
malú lyžičku mletej rasce (kmín)
soľ, mleté čierne korenie
pár kvapiek octu (najlepšie jablčný)
koriander semiačka (pozor nie sušené listy, ale semená) 1 malú lyžičku
1/2 šálky bieleho jogurtu alebo kyslej smotany

Príprava:
Na oleji osmažte na jemno nakrájanú cibuľu. Pridajte na kocky nakrájanú predvarenú cviklu, na kocky nakrájané zemiaky. Pridajte všetky koreniny a zalejte vodou. Ak nemáte radi pikantné jedlo, tak feferónku jednoducho vynechajte. V tom prípade odporúčam nahradiť ju čerstvým zázvorom. Varte pokiaľ zemiaky nebudú mäkké. Cvikla sa uvarí zároveň so zemiakmi. Ak používate cviklu čerstvú, najskôr si ju predvarte.
Po uvarení rozmixujte polievku ponorným mixérom, tak aby bola dostatočne krémová. Na koniec do nej zamiešajte pár kvapiek octu.
HOTOVO!

Polievku podávajte poliatu jogurtom alebo kyslou smotanou. Mne chutí aj s opraženým chlebom.

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo