ŠOŠOVICOVÝ PRÍVAROK OD HUGA

Absolútna dobrota, nenáročná na prípravu a čas. Prívarky všeobecne sa tešia obľube v slovenskej aj v českej kuchyni. Poďme na to!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
250 gramov šošovice

1 strúčik cesnaku
1 sladkú smotanu
soľ, čierne mleté korenie, 2 bobkové listy, ocot
1 veľkú lyžicu hladkej múky alebo malú lyžičku Solamylu na zahustenie
párky alebo vajíčka ako prílohu. Ja som sa nevedel rozhodnúť na čo mám chuť tak som zvolil oboje.

Postup:
Do hrnca nasypte suchú šošovicu, zalejte vodou, pozor, nie priveľa. Len toľko aby sa šošovica v nej pomaly varila. Ja postupne vodu dolievam, ak jej je málo. Šošovicu nikdy pred varením nenamáčam do vody! Mám rád, keď zostane celá, nerozvarená. Ak ju budete variť na strednom ohni, za 30 minút ju máte uvarenú akurát! Šošovicu ochuťte len soľou, korením, vložte do nej 2 bobkové listy a 1 celý očistený strúčik cesnaku. Keď dáte 2, nič sa nestane.
Keď už je šošovica uvarená zalejte ju smotanou, v ktorej zamiešate múku alebo Solamyl na zahustenie a chvíľu povarte. Hustotu, ktorá vám vyhovuje docielite pridaním múky alebo naopak čistej smotany. Ja na koniec ochucujem aj s troškou vegety. Môžete ešte počas posledných minút varenia dochutiť 1 lyžicou octu. Ak sa vám stane, že to s octom preženiete nezúfajte, jednoducho prilejte 1 malú lyžičku medu.
HOTOVO!
Už len uvariť alebo opiecť na panvici párky, uvariť vajíčko a môžete servírovať.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo