

Turecká šošovicová polievka (Mercimek çorbası)

POSTUP

Táto veľmi jednoduchá polievka má výbornú chuť a v tureckej kuchyni je jednou z najobľúbenejších šošovicových polievok :-)

Najprv si pripravíme všetko potrebné. Cibuľu si nakrájame na drobno a cesnak nastrúhame.

V jednom hrnci si rozohrejeme potrebné množstvo oleja a opečieme na ňom cibuľu a postrúhaný cesnak. Následne pridáme 1pl múky a necháme chvíľku spolu tiež poškvŕčať. Nakoniec pridáme opláchnutú šošovicu a zalejeme 1,5litrom vody. Dáme soľ podľa potreby, pulbiber/chili a ml.čierne korenie podľa chuti -ja som dala po 1/2kl z oboch. A už len necháme celé na strednom ohni variť

Keď je už šošovica priam rozvarená, mixérom ju rozmixujeme celkom do hladka. Ak treba, tak podľa chuti pridáme ešte trochu soli a poprípade aj ml.čierne korenie. Ak vám bude polievka prihustá, tak dolejte trošku vody a chvíľku ešte povarte.

Polievka je výbornej chuti, je jemná a krémová. Podáva sa s klasickým pečivom/chlebom, ale skvelo sa k nej hodí aj Börek, Gözleme, Lángoš alebo dobrý Posúch ;-). Podľa chuti si ju každý môže v tanieri ochutiť ešte aj pár kvapkami citrónu.

Turecká šošovicová polievka (Mercimek çorbası)

POSTUP

Táto veľmi jednoduchá polievka má výbornú chuť a v tureckej kuchyni je jednou z najobľúbenejších šošovicových polievok :-)

Najprv si pripravíme všetko potrebné. Cibuľu si nakrájame na drobno a cesnak nastrúhame.

V jednom hrnci si rozohrejeme potrebné množstvo oleja a opečieme na ňom cibuľu a postrúhaný cesnak. Následne pridáme 1pl múky a necháme chvíľku spolu tiež poškvŕčať. Nakoniec pridáme opláchnutú šošovicu a zalejeme 1,5litrom vody. Dáme soľ podľa potreby, pulbiber/chili a ml.čierne korenie podľa chuti -ja som dala po 1/2kl z oboch. A už len necháme celé na strednom ohni variť

Keď je už šošovica priam rozvarená, mixérom ju rozmixujeme celkom do hladka. Ak treba, tak podľa chuti pridáme ešte trochu soli a poprípade aj ml.čierne korenie. Ak vám bude polievka prihustá, tak dolejte trošku vody a chvíľku ešte povarte.

Polievka je výbornej chuti, je jemná a krémová. Podáva sa s klasickým pečivom/chlebom, ale skvelo sa k nej hodí aj Börek, Gözleme, Lángoš alebo dobrý Posúch ;-). Podľa chuti si ju každý môže v tanieri ochutiť ešte aj pár kvapkami citrónu.

Žurek - národné jedlo Poľska

Najskromnejšia z poľských polievok, a zároveň aj pre cudzincov najexotickejšia. Zvyčajne sa jedáva na Veľkú noc, ale Poliaci ju majú tak radi, že ju jedia počas celého roka, najmä po prehýrenej noci. Na rozdiel od všetkých európskych polievok jej základ tvorí zákvas vyrobený z ražného chleba a vody. V Poľsku dostanete takýto zákvas v ktorýchkoľvek potravinách, u nás si ho musíte vyrobiť. Nie je to ťažké, ale vyžaduje si to niekoľkodňové plánovanie.

Postup

Múku zmiešame s vodou a necháme aspoň 1 deň odstáť. Tak nám vznikne kvas.

Koreňovú zeleninu očistíme a nakrájame.

V hrnci na zohriatom oleji opražíme zeleninu a cesnak. Ochutíme, okoreníme a chvíľu podusíme.

Zalejeme vývarom, po 20 minútach pridáme nakrájané zemiaky a kvas. Na miernom ohni za občasného premiešania varíme, kým zemiaky nezmäknú.

Vajíčka uvaríme natvrdo.

Na záver dochutíme a posypeme majoránkou. Polievku podávame s uvareným vajíčkom a opečenou klobáskou.

Do polievky môžeme pridať čerstvé huby a na záver zjemniť smotanou na šľahanie.