

Polievka z fazuľových luskov



Čas prípravy: 40 minút

Druh jedla: Polievky

Sladkokyslú polievku z fazuľkových luskov si každý z nás pamätá z detstva. Pravdupovediac, nepatrila medzi tie "oblúbené". Dnes je našťastie všetko inak a táto polievka je stálicou na našom stole:) Mojim skeptickým deťom som spočiatku tvrdila, že je to polievka s bielym podlhovastým hráškom, pretože hrášok zbožňovali. Časom som tieto informácie obmieňala podľa toho, ktorú ingredienciu práve "lúbili" alebo "nelúbili". V každom prípade ide o veľmi chutnú polievku a určite odporúčam pripraviť si ju .

Suroviny:

1 hrnček fazuľových luskov
1 menšia cibuľa
asi 4-5 zemiakov
soľ, korenie, vegeta
kúsok masla
500 ml mlieka
1 dcl šľahačkovej smotany/alebo ešte jeden kúsok masla
kôpor
1 čajová lyžička horčice
1PL cukor a 1 PL ocot
1PL polohrubej múky - ale nemusí byť

Postup práce:

Cibuľu speníme na masle a pridáme k nej lusky nakrájané na malé kúsky. Chvíľu restujeme, pridáme soľ, korenie a môžeme aj trochu vegety. Zalejeme trochou vody, pridáme pokrájané zemiaky a dolejeme vodu podľa potreby. Odporúčam radšej menej, pretože v závere pridávame 1/2l mlieka a objem sa ešte zdvihne. Varíme takmer do zmäknutia zemiakov - t.j. asi 15-20 minút. V mlieku si rozmiešame polohrubú múku a vlejeme do polievky. Môžeme pridať aj trochu šľahačkovej smotany, alebo ju nahradíme kúskom masla. Necháme prevrieť, pridáme lyžičku horčice a dochutíme kôprom, cukrom a octom. Podľa chuti môžeme pridať aj iné korenie.