

Kyslá zemiačka
pripravená z ražného
kvásku

Ingrediencie

- 700 g zemiaky
- 250 g anglická slanina
- 2000 g voda
- 10 g MAGGI Zeleninový bujón
- 70 g cibuľa
- 15 g cesnak
- 100 g Huby, shiitake, sušené
- 2 g bobkový list
- 0.45 g Korenie, korenie, mleté
- 0.5 lyžička majoránka
- 2 g soľ
- 1 g čierne korenie
- 10 g repkový olej
- 100 g Kyslá smotana, ľahká

Postup

1. Sušené huby namočte do studenej vody na približne 1 hodinu, aby zmäkli.
2. Olúpte zemiaky a nakrájajte ich na menšie kocky. Cibuľu a cesnak olúpte a nasekajte najemno. Bravčový bôčik nakrájajte na malé kocky.
3. Vo väčšej panvici rozohrejte repkový olej a pridajte nasekanú cibuľu. Restujte na miernom plameni, kým cibuľa nezíska zlatistú farbu.
4. Do veľkého hrnca nalejte 2 litre vody a privedte do varu. Pridajte nakrájané zemiaky, osmaženú cibuľu, kocky bôčika (nechajte si časť na neskôr), bobkový list, mleté nové korenie a namočené huby (vrátane vody z namáčania pre výraznejšiu chuť). Pridajte aj zeleninový bujón.
5. V stredne veľkej miske zmiešajte ražný kvas (žurek) s kyslou smotanou a nasekaným cesnakom, kým nevznikne hladká zmes. Až budú zemiaky takmer mäkké (po cca 15 minútach varenia), pomaly za stáleho miešania prilejte zmes žurku so smotanou do polievky.
6. Polievku dochuťte soľou, korením a majoránom. Varte ďalších 5 minút, kým zemiaky nezmäknú úplne a chute sa dobre prepoja.
7. Medzitým na panvici dozlatista osmažte zvyšok bôčika a nakoniec ho pridajte do polievky ako chutný a voňavý záver.

⌚ 99

⊕ 6

sacharidy	31.37 g
energie	339.86 kcal
tuky	20.28 g
proteín	10.82 g