



Ingrediencie

- 5 g MAGGI Harmónia chuti
- 270 g Zemiaky
- 2 väčšia mrkva
- 20 g surový zeler
- 5 plátkov anglická slanina
- 0.5 lyžica petržlen, čerstvý
- 1 g bobkový list
- 1 g čierne korenie
- 60 g Šošovica, surová
- 3 g Pšeničná múka
- 1 lyžička Pažitka, surová
- 3 g Korenie, korenie, mleté

Postup

1. Šošovku namočte do 1 šálky vlažnej vody a nechajte 30 minút odstáť.
2. Zostávajúcu zeleninu očistite a olúpte. Nakrájajte ju na kocky.
3. Privedte do varu 1 liter vody.
4. Do vody pridajte šošovku spolu s vodou, v ktorej bola namočená, zeleninu, nové korenie, bobkový list a korenie Maggi Harmónie chuti.
5. Všetko varte na miernom ohni, kým šošovka nezmäkne.
6. Na panvici opečte nakrájanú slaninu na prúžky, kým nebude zlatistá a chrumkavá. Prisypte 1 lyžicu hladkej múky a za stáleho miešania krátko orestujte, aby vznikla svetlá zápražka. Potom odoberte 1 hrnček horúcej tekutiny z hrnca so šošovkou a pomaly ho vlievajte do panvice k slaninovej zápražke, pritom miešajte, aby sa nevytvorili hrudky. Krátko povarte, až zmes zhustne. Celú zmes potom vlejte späť do polievky, dôkladne premiešajte a ešte chvíľu povarte, aby sa chute spojili a polievka jemne zhustla.
7. Nakoniec pridajte pažitku a okoreňte. Podávajte.

		Ⓛ 95
sacharidy	51.74 g	⊕ 3
energie	516.61 kcal	
tuky	28.8 g	
proteín	13.92 g	