

Polévka z pusty s plátky klobásy

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g klobásy

250 g cibule

200 g moučných brambor

2 červené paprikové lusky

2 lžíce oleje

sůl

pepř

1 malá feferonka

0,5 lžičky kmínu

0,5 lžičky majoránky

1 lžíce sladké papriky

2 lžíce rajského protlaku

0,75 l masového vývaru

1 lžíce sekané petrželky

2 lžíce zakys. smetany



Postup

1. Klobásu nakrájíme na tenké plátky. Brambory oloupe-me, paprikové lusky očistíme a omyjeme. Zeleninu nakrájíme na kostičky. Cibuli drobně nasekáme. 2. Kolečka klobásy a cibuli osmahneme v hrnci na roz-páleném oleji, přidáme nakrájené brambory a papriky, dobře promícháme. Osolíme, přidáme koření a vše ještě krátce opečeme. 3. Vmícháme rajský protlak a přilijeme vývar. Přikryté dusíme asi 30 min. 4. Sekanou petrželku vmícháme do polévky, tu pak roz-dělíme do hlubokých talířů, doprostřed dáme 2 lžíce zakysané smetany a podáváme. Můžeme ještě posypat petrželkou. Původní kuchyní tohoto receptu je Maďarsko