

Falošná držková polievka (veg)

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23875

Suroviny

Ingredience::

1 balenie sójových plátkov

2 cibule

4 PL ovsených vločiek

3 strúčiky cesnaku

rastlinný olej

sójová omáčka

+

podľa chuti soľ

čierne mleté korenie (pepř)

mletá červená paprika

majoránka

môže byť aj štiplavá paprička

Postup

Příprava:

UPOZORNENIE: pri tomto recepte sa sójové plátky vopred nemočia ani nevaria !

1. Suché sójové plátky pokvapkáme sójovou omáčkou, ktorú necháme chvíľu vsiaknuť.
2. Medzitým si prvú nadrobno pokrájanú cibuľu speníme na panvici na troške oleja. Pridáme pripravené sójové plátky, opečieme ich z oboch strán, trocha podlejeme vodou a dusíme prikryté 20 minút. Potom ich odstavíme, necháme vychladnúť a pokrájame na malé kúsky, pásiky = takto sme si pripravili držky, ktoré si odložíme bokom.
3. Druhú cibuľu pokrájame, orestujeme v hrnci na oleji, pridáme držky, červenú mletú papriku, prudko orestujeme, opäť trocha podlejeme (môžeme prihodiť aj štiplavú papričku) a dusíme, kým nie sú sójové kúsky polomäkké.
4. Potom doplníme potrebné množstvo vody, prisypeme ovsené vločky a dovaríme domäkka. Na záver podľa chuti dosolíme (kto chce pridáva vegetu), dokoreníme, pridáme prelisovaný cesnak, čerstvú alebo sušenú majoránku a všetko spolu krátko prehrejeme.
5. Ak je polievka príliš riedka, zahustíte ju pridaním cca lyžice múky, rozmiešanej v troške vody - vtedy polievku nechajte trochu povrieť.

Držkovka má vynikajúcu chuť a pre také zjavy ako ja, ktoré pravé držky neprehltnú ani pod hrozbou odistenej pištole, je to super recept.

Dokonca - a to je už čo povedať - ju bez dehonestujúcich poznámok zblajzne aj moja mäsožravá polovička. Kúpte si k nej čerstvé rožky, pivečko a radujte sa zo života.

Toto je môj prvý recept, ktorý vkladám na stránku Labužníka. Dúfam, že som ho napísala správne, a nikoho pri jeho čítaní nebudem iritovať.

Ja sama som si tu už našla zopár skvelých receptov, preto možno občas nejaký prihodím - hádam niekomu ulahodia.

Doporučená príloha:

Čerstvé rožky, dobré pivo