

# Clemole de Olla

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: wikki

## Suroviny

## Postup

Maso nakrájíme na kostky asi 5 cm a s kostmi dáme do velkého hrnce do studené vody. Až se začne voda vařit, přidáme sůl, drobně sekanou zelenou petržel, 2 stroužky česneku a necháme pomalu táhnout.

Rajčata a papriky opečeme na suchém rozpáleném tálu po všech stranách. Rajčata jsou hned a hned je můžeme loupat. Papriky pečeme déle, až jsou všude dohněda opečené a měkké - každá si vytvoří svůj vlastní Papinův hrnc, a opečené dáváme do vychlazeného hrnce a přikryté necháme chvíli zapařit. Pak je bezostyšně svlékneme: nožem od stopky sloupeme slupku, podélně na jedné straně rozřízneme, odstraníme semínka a stopku a nakrájíme podélně na proužky. Rozmixujeme oloupaná rajčata i se šťávou s cibulí a zbylým česnekem a toto pyré dáme do pánve s rozpáleným olejem a asi 5 minut prudce osmažíme. Osmažené přidáme do hrnce s polévkou. Kukuřičné klásky nakrájíme napříč na poloviny nebo třetiny, tykev podélně rozčtvrtíme a nakrájíme na asi 6 cm kousky, mrkev podélně rozčtvrtíme a přepůlíme, fazolové lusky překrájíme napůl, všechno přidáme do polévky a vaříme asi 10 až 15 minut. Mrkev by se měla vařit déle, ale musí zůstat křehká, ne blátivá. Do talířů připravíme čerstvě sekanou zelenou petrželku.