

Karfiolka

1 hod | polévka | 6 porce | slovenská kuchyně | vegetariánský recept |



Recept na květákovou polévku. Teta ze Slovenska ji dělala s oštiepkom.

Ingredience

2 lžíce	<u>polohrubá mouka</u>
	<u>voda</u>
	<u>petrželka kudrnka</u>
1 - 2 ks	<u>mrkev</u>
1/4 l	<u>sladká smetana</u>
	<u>sůl</u>
1 ks	<u>květák</u>
1 ks	<u>kedlubna</u>
1 ks	<u>vejce</u>
50 g	<u>máslo na jíšku</u>
40 g	<u>máslo</u>
50 g	<u>oštiepok</u>
1/4 ks	<u>celer</u>

podle chuti

vegeta

konko autor receptu: **Karfiolka**

Postup přípravy receptu

Omytý květák celý uvaříme v osolené vodě doměkka. Vývar odložíme a květák necháme vystydnout.

Mrkev, kedlubnu a celer nakrájíme na drobné kostičky a podusíme na másle. Zalijeme částí vody z kvěťáku a vaříme do poloměkka. Na másle opražíme mouku, zalejeme zbývající vodou a vlijeme do vařící zeleniny.

Květák rozebereme na růžičky a přidáme k zelenině. Karfiolku dochutíme vegetou. Rozmícháme si smetanu s vejčkem, vlijeme do polévky a krátce povaříme. Karfiolku odstavíme a přidáme nastrouhaný sýr - oštiepok nebo parmezán a posekanou petrželovou nať, kudrnku.

Karfiolku rozdělíme na talíře a můžeme podávat.

Jogurtová fazolačka

1 hod | polévka | 6 porce | slovenská kuchyně |

Recept na fazolačku ze Slovenska.



Ingredience

	<u>sůl</u>
	<u>mletá sladká paprika</u>
50 g	<u>hladká mouka</u>
1,2 l	<u>vývar z masoxu</u>
3 lžice	<u>rajský protlak</u>
	<u>mletý pepř</u>
150 g	<u>fazole</u>
50 g	<u>uzená slanina</u>
1 kelímek	<u>bílý jogurt</u>
	<u>sekaná petrželka</u>

Postup přípravy receptu

Fazole přes noc namočíme. Druhý den fazole uvaříme doměkka.

Drobně nakrájenou slaninu vyškvaříme na rozehřáté pánvi. Přidáme mouku, mletou červenou papriku a touto zasmažkou zahustíme fazole. Přilijeme vývar podle potřeby. Fazolačku osolíme, opepříme, přidáme rajský protlak a krátce povaříme. Nakonec do polévky vmícháme bílý jogurt, může být i kysaná smetana. Vmícháme petrželku a již necháme jen prohřát.

Jogurtovou fazolačku podáváme třeba s chlebem.

konko autor receptu: **Jogurtová fazolačka**

Copyright© 2000 - 2011 MITON CZ, s.r.o., všechna práva vyhrazena

Ťapkatá zelňačka

1 h 15 min | polévka | 4 porce | slovenská kuchyně |

Recept na zelňačku od slovenské tety Anny.



Ingredience

1 lžíce	<u>hladká mouka</u>
1 ks	<u>cibule</u>
4 ks	<u>domácí klobása</u>
1/2 lžičky	<u>mletá sladká paprika</u>
1/2 balíčku	<u>kyselé zelí</u>
1 kostka	<u>masox</u>
2 lžíce	<u>sádlo na zasmažku</u>
1 lžíce	<u>sádlo</u>
1 hrst	<u>sušené houby</u>

podle chuti

sůl
mletý černý pepř

podle potřeby

voda

těsto

100 g	<u>hrubá mouka</u>
1 ks	<u>brambory</u>

konko autor receptu: Ťapkatá zelňačka

Postup přípravy receptu

Do hrnce dáme sádlo, nadrobno nakrájenou cibuli a osmahneme. Přidáme kysané zelí, namočené houby, sůl, zalijeme vodou, přidáme kostku masoxu a vaříme. Za chvíli vložíme uzenou klobásku a vaříme do změknutí zelí.

Ze lžíce sádla a mouky uděláme světlou zasmažku, přidáme mletou papriku, pepř a zalijeme vodou. Rozmícháme a vlijeme k zelí. Krátce povaříme.

Na trhané ťapky si jemně nastrouháme syrové brambory, osolíme a dáváme tolik mouky, aby vzniklo tuhé těsto. To vyválíme, rozkrojíme na čtvrtky a do vroucí osolené vody natrháme kousky. Ťapky chvíli vaříme.

Ťapky propláchneme studenou vodou, rozdělíme do misek nebo talířů a zalijeme horkou zelňačkou. Do každé porce dáme i část klobásy. K ťapkaté zelňačce přikusujeme třeba housku nebo chleba.