

Demikát so slaninkou

Potrebuje

- - 150 g Karička črievko
- - 1 hrnček smotany na šľahanie
- - 500 g zemiakov
- - 300 g bryndze
- - 1/2 hrnčeka cmaru
- - 100g prerastenej slaninky
- - 1 cibuľa
- - 1 strúčik cesnaku
- - 1/2 lyžičky rasce
- - 2 ks bobkový list
- - 5 zrníek celého čierneho korenia
- - 3 zrnká nového celého korenia
- - 2 lyžičky červenej mletej papriky
- - bravčová kosť na prípravu vývaru
- - soľ a mleté čierne korenie

Postup

Slaninku vytopíme na panvici, pridáme nakrájanú cibuľu a cesnak a spolu opražíme. Pridáme celé nové a čierne korenie, rascu, bobkový list a červenú papriku a chvíľku pražíme. Potom podlejeme vodou, pridáme bravčovú kosť a varíme 1,5 hodiny, aby sme získali chutný vývar. Ak nemáte toľko času, použite tlakový hrniec.

Zemiaky očistíme, nakrájame na kocky a uvaríme do mäkka. Väčšiu časť zemiakov rozšľaháme s vodou a časť zemiakov dáme bokom. Vývar z kosti scedíme a zmiešame s rozšľahanými zemiakmi. Pridáme bryndzu a Karičku rozmiešanú so smotanou na šľahanie. Chvíľu povaríme a polievku potom zjemníme cmarom. Nakoniec do polievky vložíme uvarené zemiaky, ktoré sme si odložili bokom. Osolíme a okoreníme podľa chuti. Demikát podávame s opečenými kockami chleba a nasekanou pažítkou.

Tento recept nám posielala: Helenka zo Sečoviec

náročnosť: strená

čas: 110 minút

porcie: 8