



Recept: Šošovicový prívarok

Recepty



Hlavné chody



Rýchle večere



40 min



2



1.3

7



Budete potrebovať

Šošovica	180 g
Zemiak	1 ks (veľký)
Bobkový list	1 ks
Cesnak	2 strúčiky
Voda	800 ml
Tekutý kurací bujón Vitana	1 PL
Sol'	cca 1/2 ČL

Smotana na šľahanie	250 ml
Hladká múka	2 PL
2 vajcia alebo špekačky	

Príprava receptu

Zemiaky očistíme, nakrájame na malé kocky a dáme variť.

Šošovicu prepláchneme.

Do hlbkej panvice alebo malého hrnca pridáme šošovicu, bobkový list, na plátky nakrájaný cesnak a zalejeme vodou. Vmiešame kurací bujón, soľ a varíme do mäkka.

Ak je potrebné, pridáme počas varenia vodu.

V miske rozmiešame smotanu s múkou. Keď sú zemiaky aj šošovica mäkké, vmiešame smotanovú zmes a varíme pár minút do zhustnutia.

Dosolíme podľa potreby.

Prívarok podávame s vajíčkom, volským okom alebo opečenou špekačkou či párkom.

#privarok #sosovica #vajicko



Tekutý bujón Kurací