

Ingrediencie

3 lyžice šošovice, 1 mrkva, 2 zemiaky, 1 petržlen, kúsok zeleru, 100 g udeného mäsa alebo klobásy, 1/2 lyžice masti, 1 lyžica hladkej múky, mletá červená paprika, mleté čierne korenie, 1 cibuľa, 1 strúčik cesnaku, soľ

Postup

Šošovicu preberieme, umyjeme a deň pred varením, namočíme do 1 1/2 l sudenej vody. Na druhý deň ju v tej istej vode uvaríme. Počas varenia pridáme na kocky pokrúpané mäso a soľ. Neskôr pridáme na kocky pokrúpanú zeleninu a zemiaky. Z masti a múky pripravíme bledú zápražku, pridáme do nej postrúhanú cibuľu a rozotretý cesnak. Keď cibuľa začne ružovieť, pridáme mletú papriku, čierne korenie, zalejeme troškou studenej vody, vymiešame na hladkú kašu. Potom ju pridáme k uvarenej šošovici, povaríme a podávame.

