



Maďarská papriková polievka z kyslej kapusty so slaninou

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

500 g	Kyslá kapusta
1 ks	Cibuľa
100 g	Pancetta
1 l	Hovädzí vývar
4 ks	Slanina
3	Vetvička čerstvého petržlenu
2 PL	Chrumkavá cibuľa
1 ČL	♦ Rasca mletá
1 ČL	♦ Paprika špeciál sladká
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

- 1 Ošúpte cibuľu, prekrojte ju na polovicu a nakrájajte nadrobno. Nakrájajte pancettu na malé kocky.
- 2 Pancettu nakrájanú na kocky opekajte kým sa nevyškvarí. Pridajte cibuľu a opekajte dozlatista.
- 3 Zložte hrniec z ohňa, vmiešajte sladkú papriku a zalejte hovädzím vývarom.
- 4 Pomocou sitká sced'te kyslú kapustu. Aby bola kapusta menej kyslá, môžete ju krátko prepláchnuť vodou. Potom pridajte kyslú kapustu a mletú rascu do polievky a nechajte 30 minút variť na miernom ohni.
- 5 Predhrejte rúru na 200 °C (356 °F).
- 6 Rozložte slaninu na plech s papierom na pečenie a pečte do chrumkava 5 minút pri teplote 200 °C (392 °F) pri bežnom nastavení rúry.
- 7 Umyte a nadrobno nasekajte petržlenovú vňať. Ochuťte polievku morskou soľou a mletým korením. Ozdobte chrumkavou cibuľkou a petržlenovou vňaťou a podávajte.

