

Írska polievka

bravčové pliecko

soľ

olej

smotana

krúpy

mrkva

zeler

cibuľa

zemiaky

múka hladká

fazuľa sterilizovaná

maslo

rajčiakový pretlak

Postup:

Bravčové mäso umyjeme, pokrájame na malé kocky, zalejeme vodou, osolíme a uvaríme. K polomäkkému mäsu pridáme krúpy, umytú zeleninu, na kocky pokrájané zemiaky, fazuľku a rajčiakový pretlak. Očistenú cibuľu opražíme na oleji a vylejeme do polievky. Zahustíme smotanou, do ktorej pridáme hladkú múku. Povaríme, dochutíme soľou a zjemníme maslom. Varíme ešte 20 min.