

## Vaření dle Petra Postla

### Soljanka: (polévka)

Ingredience – 2 lit. vody

2 kostky hovězího masoxu – (u nemasojedlíků zeleninový masox)

1 bobkový list

4 kuličky nového koření

asi 30 – 40 dkg hov. žebra (maso do polévky) (nemasojedlíci nedají)

1 kořenovou petrželku

1 celer – středně velký (velký asi jako 3/4 tenisového míčku)

1 cibule – větší

1 mrkev – velkou

2 brambory - střední

190 g rajčatového protlaku

máslo – na šířku prstu – (pravé máslo!!!)

220ml sladké smetany

2 sterilované okurky

1 kysaná smetana

1 citron

najemno nakrájená snítka zelené petrželky kadeřavé

Poznámka:

Toto výše uvedené množství je ověřeno praxí a nedoporučuji měnit, či šiditi – přidávati, či ubírat. U nemasojedlíků je samozřejmě možné maso vynechat – (pak místo jedné mrkve dáme dvě a místo dvou brambor dáme tři).

Postup:

Dáme vařiti dva litry vody (co se vypaří nakonec doplníme). Přidáme masox, bobkový list, nové koření, oloupanou petrželku a maso. Vaříme (vývar) dokud maso nebude měkké (35 min.?). Mezi tím oškrábeme a na menší kousky nakrájíme celer, mrkev a cibuli – přidáme na pánvičku (nejlépe teflonovou), kde je na mírném ohni rozehřáté máslo a za občasného míchání restujeme do zlatova (15 min.?) Po restování, pokud je již maso měkké, ho vyndáme a nakrájíme jen to libové na malé kousky. Bobkový list, nové koření a petrželku z vývaru vyndáme a vyhodíme. Kousky masa vložíme zpět do vývaru. Přidáme orestovanou zeleninu a na malé čtverečky nakrájené brambory. Chvilku ještě povaříme (5 – 10 min.?) do té doby dokud nebudou brambory a zelenina tzv. AL-DENTE, neboli na zkus (prostě ne tvrdé, ani ne rozvařené – akorát). Pak přidáme protlak, sladkou smetanu, na kostičky nakrájené okurky, promícháme a necháme minimálně asi 15 minut ustáti, aby se chutě pospojily. Podáváme se lžící kysané smetany, s půl kolečkem oloupaného citronu a nakonec posypeme jednou lžičkou utřené petrželky. Dobrou chut!!! (Na druhý den je polévka ještě chutnější)