

## Šošovicová polievka

Linda Jurinová

### ***Ingrediencie:***

- 250- 300g šošovice
- 2 mrkvy,1 petržlen
- 1 stredne veľká cibuľa
- 1-2 zemiaky
- 1 cibuľa
- 2 párky
- Soľ, čierne korenie, rasca, bobkový list, vegeta(podľa chuti)

### ***Postup:***

Pripravíme si potrebné suroviny. Na troche oleja dozlatista opražíme nakrájanú cibuľu ,pridáme šošovicu, mrkvu a petržlen , zalejeme vodou (ak máme urobený vývar, môžeme ho trocha použiť) a dochutíme bobkovým listom ,soľou ,čierny korením a varíme. Medzitým si dáme do vody variť na kocky nakrájané zemiaky a nakrájame si parky na kolieska. Šošovicu varíme, kým nebude mäkká a a potom ju zľahka rozmixujeme ponorným mixérom, tak aby ostali kúsky zeleniny. Pridáme uvarené zemiaky a párky a necháme prejsť varom. Polievku odstavíme, servírujeme, môžeme ozdobiť petržlenovou vňaťou/ nakrájaným medvedím cesnakom.

Dobrá chuť. 😊

### ***Výsledok:***

