

CALDO VERDE: PORTUGALSKÁ ZELENÁ POLIEVKA

POLIEVKA POMOCI BANSKÁ BYSTRICA



ZLOŽENIE

- 500 G ZEMIAKOV
- 200 G KELU NAKRÁJANÉHO NA TENKÉ PLÁTKY
- 1/2 CHORIZO1
- CIBUĽA
- 2 STRÚČIKY CESNAKU
- 1 PL SOLI
- 2 L VODY
- 2 DL OLIVOVÉHO OLEJA
- KUKURIČNÝ CHLIEB



PRÍPRAVA

- DO VEĽKÉHO HRNCA PRIDÁME OLIVOVÝ OLEJ A OŠŪPANÚ A NA KOCKY NAKRÁJANÚ CIBUĽU, CESNAK A ZEMIAKY.
- PRIDAJTE VODU, SOĽ A CHORIZO A NECHAJTE PREVRIEŤ.
- HNEĎ AKO SÚ ZEMIAKY UVARENÉ, VYBERTE CHORIZO A VŠETKO DOBRE ROZDRVTE.
- PRIDAJTE KEL A NECHAJTE PREJSŤ VAROM.
- PODÁVAME S PLÁTKAMI CHORIZO A PLÁTKAMI KUKURIČNÉHO CHLEBA.