

Šošovica nakyslo s volským okom a opečenou klobásou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Prebratú šošovicu opláchneme a namočíme asi na 2 hodiny do studenej vody. Potom ju v tej istej vode zakrytú uvaríme s bobkovým listom domäkka. Na masti necháme zosklovatieť najemno pokrájanú cibuľu. Zaprášime múkou a vymiešame svetlú zápražku. Podlejeme ju trochou vývaru zo šošovice alebo zeleninovým vývarom a spolu s tymianom krátko, asi 3 minúty, povaríme. Potom pridáme uvarenú šošovicu, okyslíme octom, osolíme, premiešame a ešte chvíľu povaríme. Panvicu na lievance zľahka potrieme rozpusteným maslom, vyklepneme do nej 4 vajcia a usmažíme ich. Na masle opečieme rozpolenú klobásku. Podávame spolu so zlatistou cibuľkou k dusenej šošovici.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 40 g
- **Váhalova klobása** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 20 g
- **Sadlo** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 250 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Ocot** - 2 g
- **Tymián** - 1 g
- **Maslo** - 10 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Bobkový list** - 0.5 g
- **Šošovka** - 500 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

