



Slowakije

Sýta chlebová polievka

Gevulde broodsoep

2 hamworsten
boter
1 lente-ui
1 wortel
100 gr. knolselder
1 bosje peterselie
een paar sneden (oud) bruin brood
1 blikje kidneybonen
2 blokjes bouillon
1 kleine prei
2 tenen knoflook
2 el. zure room
een snuf majoraan
zout en peper

Snij de worsten in dunne plakjes. Maak de groenten schoon en snij alles fijn: de ui en de wortel in schijfjes en de selder in blokjes. Snij de prei in lucifertjes. Snij ook het brood in kleine blokjes.

Bak de worst in wat boter aan. Doe er dan de lente-ui bij en laat even meebakken. Dan gaan de stukjes wortel, de selder en de peterselie erbij. Laat het allemaal 5 minuutjes sudderen. Als het dreigt te verbranden doe je er een heel klein beetje water bij.

Doe er nu het vocht van het blikje bonen bij en een literdje water. De bouillonblokjes en de blokjes brood kunnen er ook in. Breng het aan de kook en laat het een kwartiertje pruttelen.

Nu gaan de reepjes prei erbij en de knoflooktenen uit de knijper, plus de zure room. Doe er de bonen en de majoraan bij en breng het opnieuw aan de kook. Nog even afproeven op peper en zout en je kunt aan tafel.