



# Farmářská polévka v chlebovém bochánku

## Ingredience:

100 g Anglická slanina bloček Selection  
320 g brambory  
150 g cibule  
90 g zelí kysané  
60 g houby čerstvé  
60 g rajčatový protlak  
12 g paprika mletá  
60 g mouka hladká  
50 g tuk  
Česnek  
Sůl  
Pepř  
Kmín  
Majoránka  
5 ks chlebové bochánky  
500 g mouka pšeničná  
500 g mouka žitná  
30 g sůl  
1 ks droždí  
Kmín  
Voda dle potřeby

## Postup:

Z jemně nakrájené cibule se slaninou nakrájenou na kostičky připravíme základ a opečeme do zlatavé barvy, přidáme rajčatový protlak, orestujeme, zaprášíme paprikou (zpečíme) a zalejeme vývarem. Kysané zelí překrájíme, brambory nakrájíme na kostičky a vložíme do základu a vaříme téměř do změknutí. Z mouky a tuku si připravíme jíšku, kterou polévku zahustíme. Nakrájené houby orestujeme na pánvi a přidáme do polévky, kterou ochutíme, majoránku přidáme až na konec.

Ze surovin si připravíme chlebové těsto, které rozvážíme na cca 350 g. Z těsta vytvoříme bochánky, které necháme vykynout. Po vykynutí potřeme vodou a dáme péct na 180°C stupňů do zlatavé barvy.

