**Polévky – 5) MANEŠTRA OD RIPE**

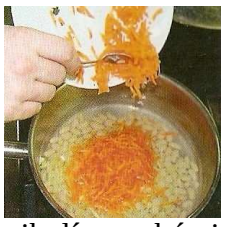
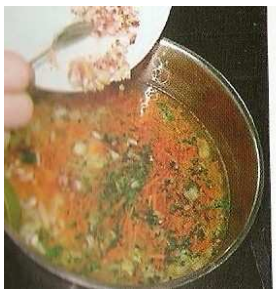
(s naloženou červenou řepou) - ***(*Jota od ripe)**

Připravuje se stejně jako JOTA, pouze místo kysaného zelí se přidá kyselá červená řepa.

**Polévky – 6) BIJELA MANEŠTRA OD JEČMA**

(bílá maneštra s rozvařenými kroupami)

Kroupy propereme a dáme vařit. Suché vepřové kosti nebo špárky dáme samostatně vařit. Až voda začne vřít, kosti vyjmeme a přidáme velmi pomalu vařit ke kroupám. Přidáme *pešt,* bobkový list, pepř a sůl. Až kroupy změknou, přidáme brambory a vaříme pod pokličkou za občasného míchání, než se kroupy zcela rozvaří. Vařené kosti vyjmeme, obrané maso vrátíme do polévky a posypeme nakrájenou petrželovou natí.

**Polévky – 7) MANEŠTRA OD JEČMA** (s kroupami)

Oprané a namočené fazole (cca12 hodin) dáme vařit do studené vody, chvíli povaříme, scedíme a dáme pomalu vařit s nastrouhanou mrkví, celerem, nakrájenou cibulí a suchými vepřovými kostmi. Přidáme *pešt* a bobkový list a pomalu vaříme. Až fazole změknou, přidáme na kostky nakrájené brambory.
Oprané kroupy dáme vařit do studené vody.
Až je vše uvařené, vyndáme z polévky kosti, maso obereme, nakrájíme na kousky a spolu s kroupami vrátíme do polévky. Osolíme, opepříme a přidáme pár kapek olivového oleje.