

## Polévky – 4) ISTARSKÁ JOTA (zelňačka s fazolí a „suchým“ masem)

Pro 4 osoby

doba přípravy 3-4 hodiny

kysané zelí	240 g	cibule	40 g
fazole (žluté)	160 g	česnek	20 g
brambory	320 g	„sušená“ slanina	20 g
„sušená“ vepřová žebra (můžeme nahradit uzenými)	250 g	bobkový list	
		sůl a pepř	

Fazole propereme a necháme stát ve vodě cca 12 hod.

Oprané fazole dáme vařit do studené vody. Až voda začne vařit, přidáme **pešt (pasta z najemno nakrájené slaniny, petrželové natě a utřeného česneku)**, pepř, sůl a bobkový list. Žebra a opraené zelí dáme vařit do teplé vody. Oloupané brambory nařežeme na kostky, uvaříme a přidáme k fazolím. Žebra obereme a maso se zelím rovněž přidáme k uvařeným fazolím. Podle potřeby dolijeme do joty vodu, ve které se vařilo maso, osolíme, opepříme a podáváme s chlebem

