

Polévky – 3) MANEŠTRA OD BOBIČÍ (s mladou kukuřicí)

Pro 4 osoby

doba přípravy 3 hodiny

| | | | |
|-------------------------|-------|---------------------------|-------|
| červené fazole | 160 g | brambory | 160 g |
| suchá slanina | 50 g | kost z pršutu | 50 g |
| česnek | 20 g | (nebo suchá-uzená | |
| cibule | 40 g | vepřová žebra) | |
| mladá kukuřice | | celerová a petrželová nať | |
| pepř, sůl, bobkový list | | | |

Fazole opereme a necháme je namočené asi 12 hodin. Vodu slijeme a fazole vaříme v trošce vody. Až začne vřít, vodu slijeme, dolijeme studenou vodu a znovu pomalu vaříme na mírném ohni. Suché maso opereme, chvíli povaříme a dáme pomalu vařit k fazolím. Přidáme celerovou nať, nakrájenou cibuli, bobkový list, pepř, sůl (pozor-suché maso je slané samo o sobě) a samozřejmě **pešt**.



Vaříme pomalu, dokud fazole i maso nezměknu. Kosti obereme, maso nakrájíme na kousky a vrátíme vařit do polévky. Přidáme na kousky nakrájené brambory a pomalu vaříme. Po změknutí fazolí přidáme čerstvou nebo konzervovanou mladou kukuřici. Po uvaření je možné část brambor rozmačkat pro zahuštění.

Někdy se v maneštre vaří celé klasy mladé kukuřice, které se po vyjmutí konzumují jako naše vařená kukuřice

Dříve to byla typicky sezonní maneštra, dnes s rozvojem konzervování se připravuje celoročně.

