

Zalewajka łódzka



Autor: **hajduczek-naturalnie**
Przepisów: **314** Ocena: **3441**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 cebula do zupy + 1 cebula do przesmażenia na tłuszczu
- 0,5 kg ziemniaków (po obraniu około 400 g) pokrojonych w większą kostkę
- opcjonalnie: 1 większa kiełbasa zwyczajna albo 2 wędzone kiełbaski wegetariańskie – wersja postna i najprostsza jest oczywiście
- listek laurowy
- łyżka rozartego suszonego majeranku
- mielony pieprz i sól
- około 0,25-0,5 litra zakwasu (do smaku, zupa ma być dość gęsta i kwaśna, ale bez przesady)
- tłuszcz do podsmażenia cebulki
- opcjonalnie: 2 suszone grzybki (rzadko je dodaję), 2 marchewki i mały korzeń pietruszki do wywaru (tych warzyw nie dodaję nigdy!)

Sposób przygotowania:

1 Zakwas na zalewajkę albo żurek:

Wystarczy woda, mąka żytnia (używam mąki razowej) i trochę cierpliwości. Zaczyna się od niewielkiej ilości – dwie łyżki mąki i cztery łyżki wody, które należy umieścić w słoiku, dokładnie wymieszać, nakryć ręcznikiem papierowym i pozostawić na kuchennym blacie. Następnego dnia wymieszać i dodać płaską łyżkę mąki i dwie łyżki wody. Dokarmić zakwas tym sposobem jeszcze ze dwa razy, potem już tylko wystarczy zamieszać dwa razy dziennie. Po tygodniu powinien pachnieć kwaśno, warto spróbować, czy ma też wyraźnie kwaśny smak. Jeśli tak – to czas przystąpić do gotowania łódzkiej zalewajki.



- 2 Mąka osiada na dnie naczynia z kwasem, trzeba potrząsnąć butelką, by się wszystko pięknie wymieszało tuż przed wlaniem do garnka. Niezużyta do gotowania część zakwasu przechowuj w lodówce, możesz go też ponownie dokarmić i niech powstaje kolejna porcja na kolejną zalewajkę.



- 3 Do garnka wlej 1 litr wrzącej wody. Dodaj listek laurowy, majeranek, pokrojone ziemniaki, cebulę posiekaną w większą kostkę. Dorzuc też ewentualnie pozostałe warzywa pokrojone w kostkę, suszone grzybki i kiełbasę pokrojoną w plasterki – jeśli gotujesz wersję “na bogato”. Przypraw wstępnie pieprzem i solą, gotuj na małym płomieniu przez około 20 minut. Czyli do momentu, aż ziemniaki się ugotują. Pod koniec tego etapu dodaj do zupy dwa zmiążdżone ząbki czosnku.
- 4 W międzyczasie posiekaj drobno drugą cebulę i podsmaż ją na złoto na patelni. Tłuszczu należy użyć dość sporo, by na końcu było czym okrasić zupę. Możesz dodać tu również pokrojony w kosteczkę plaster boczku wędzonego albo wędzone tofu – taki wędzony aromat świetnie pasuje do chlebowego smaku zalewajki.



- 5 Gdy ziemniaki będą już miękkie, do garnka z zupą stopniowo dodawaj zakwas, mieszając. Na tym etapie trzeba próbować zalewajkę, bo zakwas bywa bardziej lub mniej kwaśny. Czasem potrzeba go pół litra, czasem wystarczy szklanka. Zalewajka łódzka ma być dość kwaśna i zawieszista, ale nie wolno przesadzić. Na koniec krótko zagotuj zupę i sprawdź jeszcze, czy jest wystarczająco słona, bo kwaśne zupy do pełni smaku potrzebują dość dużo soli.



- 6 Gotową zalewajkę rozlej na talerze lub do miseczek, ta ilość powinna wystarczyć dla 3 osób. Każdą porcję polej dodatkowo tłuszczem z przesmażoną cebulką (może być wzbogacona dodatkiem wędzonych skwarek). Tak zawsze podawało się zalewajkę w domu mojego męża. I to jest proste i pyszne jedzenie!



Twoje notatki do przepisu: