

Gumbo

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- oloupané rajčata 500 g
- šunka 250 g
- cibule 175 g
- celer 175 g
- červená paprika 1 ks
- sušená chilli paprička 1 ks
- olivový olej 1 lžíce
- rajský protlak 1.2 lžíce
- citrónová šťáva 1.2 ks
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Odkrojíme konce plodů, odstraníme semena a takto připravenou okru namočíme na 30 minut do vody okyselené šťávou z citrónu nebo octem
2. Mezi tím rozpálíme olej a zvolna na něm orestujeme šunku, na drobno nakrájenou cibuli, na jemno nakrájený celer, a papriku zbavenou jadřince a semen, pokrájenou na kousky
3. Jakmile nám cibule zesklivatí, přidáme rajčatový protlak, rajčata, důkladně promícháme a 2-3 minuty zprudka restujeme, pak směs podlijeme mírně vlažnou vodou, přidáme okru, koření

4. Přikryté pokličkou podusíme zeleninu doměkka.

Doporučení:

Gumbo se servíruje s rýží a často i s pečeným, grilovaným nebo podušeným kuřecím masem nebo dary moře.

Poznámka:

Známý kreolský recept na kořeněný pokrm z okry a další zeleniny. Existuje mnoho obměn, přesto dvě věci zůstávají stejné, a to, že jde vždy o hustou zeleninovou polévku (někdy i s kuřecím masem či dary moře), která se servíruje jako hlavní chod spolu s rýží.