



Jota

La soupe spéciale Slovénie! Dense et intense, comme on les aime

INGRÉDIENTS

- Haricots blancs
- Morceaux de porc en tout genre. (saucisses, lard, lard fumé, lardons, pancetta, ...)
- Choux blanc
- Ail
- Feuilles de laurier
- Persil
- Farine ou maïzena (une cuillère à soupe ou deux maximum)
- Sel et poivre
- Huile d'olive

PRÉPARATION

- Faire tremper les haricots 24h en avance
- Dans une casserole, faire bouillir les haricots avec les morceaux de porc, juste couvert d'eau. Puis laisser mijoter 1h30
- Dans une poêle, faire revenir le chou blanc coupé en fine lamelles quelques minutes dans de l'huile d'olive, et les mettre dans la casserole des haricots.
- Dans la même poêle, faire revenir l'ail quelques minutes dans l'huile, puis le mettre dans la casserole des haricots
- Toujours dans la même poêle, faire roussir la farine avant de la mélanger avec le reste des ingrédients dans la casserole
- Laisser frémir encore quelques instants. La soupe devrait prendre une consistance épaisse.
- **C'est prêt !**