Kapustová polévka s houbami

https://www.varimesmarcelou.cz/polevky/kapustova-polevka-s-houbami.html

Inspirací na vydatné podzimní polévky není nikdy dost. Polévka z kapusty je výtečná, rychle připravená, finančně dostupná, ale hlavně sytá a chuťově nikoho nezklame. V chladných podzimních dnech vás kapustová polévka zahřeje a s krajícem čerstvého chleba poslouží jako hlavní jídlo.

Na přípravu 6 porcí kapustové polévky s houbami budeme potřebovat

- ½ menší kapusty nakrájené na nudličky
- 2 listy kapusty kadeřavé nakrájené na nudličky i s řapíkem (ten nemusí být)
- 2 brambory nakrájené na kostky o hraně 1 cm
- 50 g anglické slaniny nakrájené na kostičky
- 1 polévkovou lžíci sádla
- 1 větší cibuli nakrájenou na kostičky
- 2 stroužky česneku rozetřené se solí
- 2 hrsti sušených hub namočených ve vodě nejméně dvě hodiny
- 2 cm chilli papričky bez semínek nakrájené na malé kostičky
- 100 ml zakysané smetany
- 2 vejce
- Lístky tymiánu
- Sůl
- Mletý černý pepř
- 1 kávovou lžičku celého kmínu
- 1,75 l vývaru (kuřecí či zeleninový) nebo vody
- 1 polévkovou lžíci majoránky

Na dochucení použijeme

- Vinný ocet
- Petrželku

Postup přípravy kapustové polévky s houbami

Obě nakrájené kapusty lehce posolíme, pěstí a pak dlaní několikrát zmáčkneme, vyždímáme, aby se uvolnila buněčná šťáva. Kapusta změkne.

Sádlo rozpálíme v hrnci, ve kterém se polévka bude vařit. Přidáme kostičky cibule, slaniny, chilli papričky a kávovou lžičku kmínu. Společně restujeme 5-7 minut.

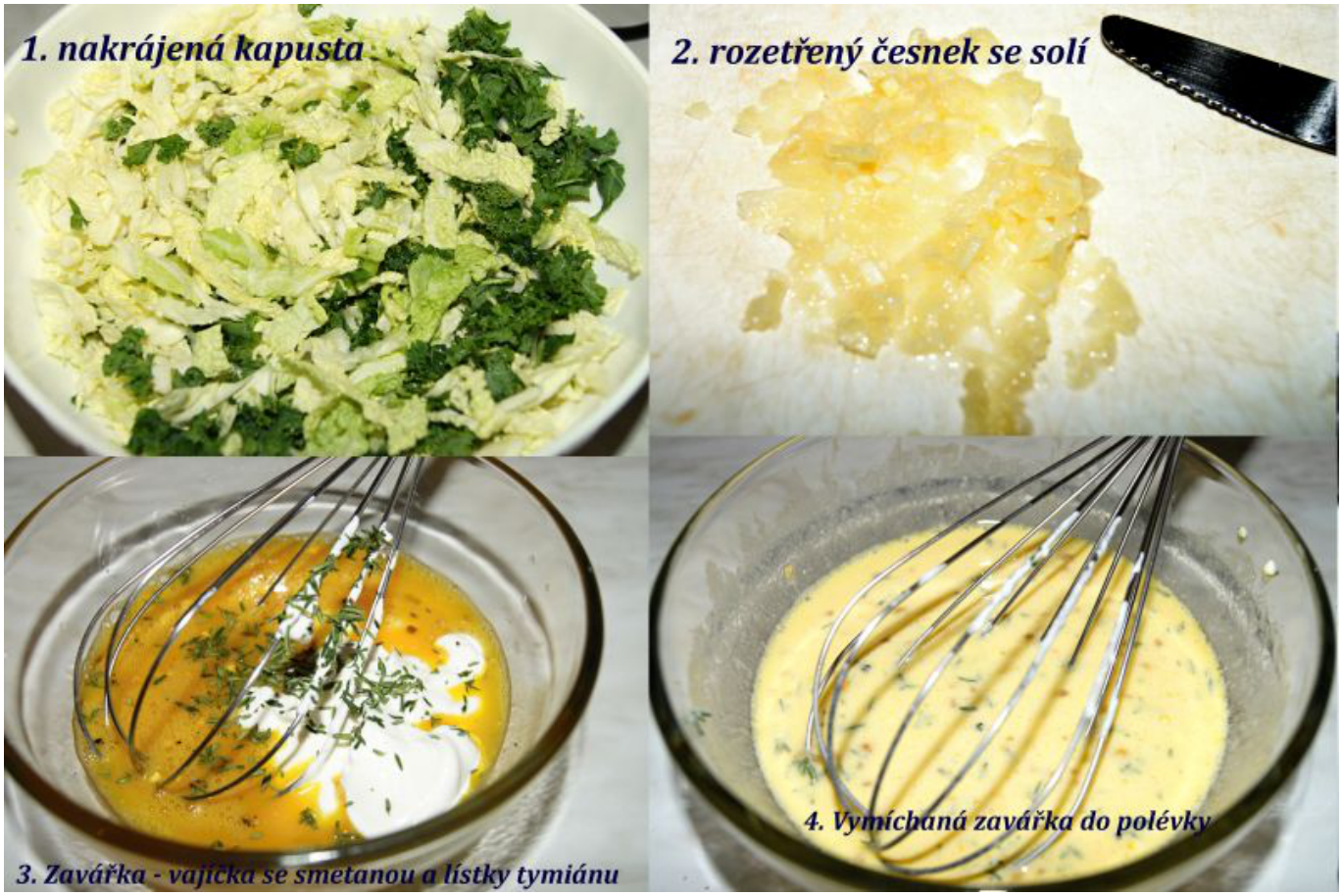
Na osmaženou cibulku nasypeme na nudličky nakrájené obě kapusty, kostičky brambor a rozetřený česnek. Lehce osolíme a smažíme dalších 5 minut.

Přidáme namočené sušené houby i s vodou, ve které se namáčely, a vše zalijeme připraveným vývarem nebo horkou vodou. Odkryté vaříme 30 minut.

Smetanovo-vajíčková zavářka je důležitá složka kapustové polévky.

Než se nám polévka uvaří, připravíme si smetanu s vajíčky. Do misky rozklepneme dvě celá vejce, přidáme 100 ml zakysané smetany, mletý černý pepř, sůl a lístky tymiánu. Metličkou vše důkladně promícháme.

Po 30 minutách je kapusta měkká. Nyní polévku zahustíme připravenou zavářkou ze smetany a vajec.



Kapusta na nudličky, rozetřený česnek a příprava zavářky
Zdroj: Marcela Hackerová

Zavařenou polévku důkladně promícháme a necháme krátce povařit. Po dvou minutách varu vypneme zdroj tepla a polévku odstavíme.

Do odstavené polévky přidáme majoránku a dochutíme ji solí a pepřem. Já jsem ještě přidala 1 čajovou lžičku vinného octa, ale vy si polévku dochuťte tak, jak jste zvyklí a máte to rádi.

Před podáváním do talířů nasypte nasekanou čerstvou petrželku.

Polévka je hustá a chuťově bohatá. S opečeným toustem nebo chlebem rodině postačí jako hlavní chod.