Květáková polévka

https://www.varimesmarcelou.cz/kvetakova-polevka

Květáková polévka patřila vždy k mým oblíbeným polévkám. Vařila ji babička a vařila ji i maminka. Pravdou ale je, že každá trochu jinak. Od každé jsem si vzala to, co mi chutnalo a výsledek je velmi chutný.

Květáková polévka se kdysi běžně vařila v závodních jídelnách a moc mi nevoněla. Chutnala totiž po kysaném zelí a voněla jako kysané zelí i špatně umyté prkénko dohromady. A tolik mouky, co v ní bylo, že v polévce téměř stála lžíce. Tak to vás v mé polévce opravdu nečeká.

Na přípravu 4 porcí květákové polévky budeme potřebovat

- ½ květáku, rozebraného či překrájeného menší růžičky
- 2 brambory nakrájené na kostičky
- 1 středně velkou mrkev nastrouhanou na nudličky
- 1 bobkový list
- 2 plátky uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- Větvičku rozmarýnu nakrájenou nadrobno
- 1 čajovou lžičku celého kmínu
- 1 menší cibuli nakrájenou na kostičky
- 1 polévkovou lžíci oleje nebo sádla
- 2 lžíce kysané smetany
- 1 dl mléka
- 1 polévkovou lžíci polohrubé mouky
- 1 rovnou čajovou lžičku sladké papriky
- 1,5 vody
- 1 čajovou lžičku soli
- Mletý černý pepř
- Několik strouhnutí muškátového oříšku
- 1 čajovou lžičku octa
- Na ozdobu nasekanou petržel či pažitku

Postup přípravy květákové polévky

Do zahřátého hrnce na polévku vložíme kostičky špeku a kostičky cibule. Přidáme kmín, nasekaný rozmarýn, přelomený bobkový list a polévkovou lžíci oleje či sádla. Smažíme asi 5 minut, dokud cibule nezesklovatí.



K osmažené cibuli přisypeme připravenou zeleninu – květák, mrkev a brambory. Zeleninu lehce posolíme a podusíme cca 5 minut. Pak ji zasypeme 1 vrchovatou polévkovou lžící polohrubé mouky a přidáme i jednu čajovou lžičku mleté sladké papriky. Opékáme a mícháme asi minutu.



Polévkový základ zalijeme 1,5 l studené vody a promícháme. Od bodu varu vaříme 12-15 minut.

V misce si metlou rozmícháme smetanu s mlékem, lehce ji osolíme a přidáme i pár otočení mlýnku s černým pepřem a několik strouhnutí muškátového oříšku. Do misky přilijeme 2-3 naběračky vroucí polévky a metlou ji spojíme v hladký závarek. Závarek nalijeme do polévky a od bodu varu vaříme ještě 10 minut. Pak polévku odstavíme ze zdroje tepla.

Z polévky odebereme několik naběrače a ponorným mixerem ji rozmixujeme.



Rozmixovanou polévku vrátíme zpět do hrnce. Čím více polévky rozmixujeme, tím budeme mít polévku krémovitější. Záleží na chuti i zvycích strávníků. Jako poslední přidáme 1 čajovou lžičku octa a polévku ochutíme solí a mletým černým pepřem.

Polévku na talířích dozdobíme nasekanou petrželkou či pažitkou. Přidávala jsem pažitku.


M.H.