Zelená polévka z kadeřávku (kapusty kadeřavé)

https://www.varimesmarcelou.cz/zelena-polevka-z-kaderavku-kapusty-kaderave

Zelenou polévku z kadeřávku pravidelně vařím na Zelený čtvrtek před Velikonocemi. A v průběhu roku mnohokrát, protože je výborná a chuťově bohatá. Kadeřávek je na mé zahrádce taková odstrkovaná chudinka. Ale v zimních měsících kadeřávek chválím, protože je to jediná zelenina, které nevadí mráz, sníh a teplotní nepohoda počasí.

Kdysi jsem někde četla, že se z kapusty kadeřavé dají připravit výborné křupavé chipsy. Moc jsem tomu nevěřila. Ale, je to pravda a do zelené polévky je to báječné křupavé oživení, které stojí za to vyzkoušet. Kadeřávek prodávají některé řetězce, určitě ji seženete v Globusu.

Pokud si bude chtít přečíst zajímavé informace o kapustě kadeřavé, navštivte můj článek v kuchařské abecedě pod písmenem K.

Na přípravu zelené polévky z kadeřávku (asi 5 porcí) budeme potřebovat

Na polévku

- 5 ks oloupaných syrových brambor (cca 350 g) nakrájených na menší kostičky
- 100 g kadeřávku nakrájeného nahrubo
- 1 velkou šalotku nakrájenou na kostičky
- ½ cibule nakrájené na kostičky
- 1 stroužek nadrceného česneku
- Sůl
- 1,5 litru vody
- 40 g uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- 1 polévkovou lžíci sádla
- 1 polévkovou lžíci domácího (kupovaného) zeleninového bujónu
- Chilli dle vlastní volby
- Špetku majoránky
- Mletý černý pepř na dochucení

Na vložku do polévky

- 100 g klobásy nebo choriza, nakrájené na půlkolečka
- 50 g kadeřávku překrájeného nahrubo
- 1 polévkovou lžíci oleje

Doba varu polévky: 2 x 12-15 minut

Doba opékání koleček klobásy a kadeřávku: asi 15 minut (dokřupava)

Postup přípravy zelené polévky z kadeřávku (kapusty

kadeřavé)

Připravíme si dva hrnce. V prvním budeme vařit směs na zahuštění polévky: 3 brambory nakrájené na kostičky, ½ cibule nakrájené na kostičky, 100 g kadeřávku, přidáme 1 lžíci domácího zeleninového bujónu. Vše zalijeme 1,5 litrem vody. Zasypeme čajovou lžičkou soli (cca 4 g). Promícháme a od bodu varu vaříme přibližně 12 minut (do změknutí brambor).



Do druhého hrnce vhodíme kostičky uzeného špeku a kostičky šalotky. Přidáme i polévkovou lžíci sádla. Cibuli smažíme do okamžiku, kdy začne zlátnout. Pak přidáme kostičky z 2 zbylých brambor, lehce posolíme, přidáme i chilli (polévka nesmí pálit, jen na pozadí musí být znát lehká pikantnost) a 2-3 minuty restujeme.



Po dobu přípravy polévkového základu (smažení šalotky a následně kostiček brambor), uvařený kadeřávek s bramborami z prvého hrnce rozmixujeme ponorným mixerem do hladka.



Zelenou polévku z kadeřávku tradičně vařím na Zelený čtvrtek před Velikonocemi.

Polévkový základ z druhého hrnce zalijeme rozmixovanými bramborami s kadeřávkem. Promícháme a od bodu varu vaříme 12–15 minut do změknutí kostiček brambor.

Než se polévka provaří, vložíme nakrájenou klobásu na zahřátou pánev a přidáme i nahrubo nakrájený kadeřávek. Moje klobása byla libová a téměř žádný tuk nepustila, tak jsem přidala ještě 1 lžíci oleje. Bude-li vaše klobása tučnější, žádný další tuk nepřidávejte. Promícháme a lehce kadeřávek v pánvi posolíme.



Kadeřávek s klobásou opékáme na mírném ohni do křupava. Bude na to stačit doba, než se nám provaří polévka a kostičky brambor v polévce změknou. Když krouživým pohybem promícháme suroviny na pánvi, uslyšíme šustivý zvuk.

Uvařenou polévku odstavíme a ochutnáme, zda jsou chutě dle našich představ. Chuť můžeme doladit přidáním mletého černého pepř, případně i soli. Přidáme i špetku majoránky, promícháme a můžeme podávat.

Lžíci osmažené klobásy a křupavého kadeřávku vkládáme do talířů těsně před podáváním, aby v polévce neztratily svoji křupavost.

Polévka je sytá a chuťově výborná