Kroupové mámení s hlávkovým zelím (recept ze staré Šumavy)

https://www.varimesmarcelou.cz/kroupove-mameni-s-hlavkovym-zelim-recept-ze-stare-sumavy

Kroupy a hlávkové zelí je pro někoho trochu překvapivá kombinace. Základ receptu pochází od mé šumavské babičky. Z dochucených vařených krup a nakrájeného podušeného hlávkového zelí se připravil velký kastrol a pokrm se jedl třeba týden, dokud se nesnědl. Byl to chudý kraj a vařilo se z toho, co bylo k právě dispozici a nejdůležitější bylo, nasytit početnou rodinu. Já jsem tento pokrm povýšila o uzené maso a byla to dobrá volba.

Na přípravu 4-6 porcí kroupového mámení s hlávkovým zelím budeme potřebovat

- 80-100 g velkých krup
- 500 g hlávkového zelí, nakrájeného na čtverečky
- 50 g uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- 1 velkou cibuli nakrájenou na měsíčky
- 1 polévkovou lžíci sádla
- 300 g uzené krkovice (předem uvařené či upečené) nakrájené na kostky
- 1 polévkovou lžíci medu
- 1 polévkovou lžíci octa
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Trochu chilli
- Kytičku nasekané petrželky

Čas přípravy: **20 minut**

Doba vaření krup: **30 minut**

Dušení zelí: **20 minut**

Propojení pokrmu a odležení: **30 minut**

Náročnost: **velmi snadné**

Postup přípravy kroupového mámení s hlávkovým zelím

Kroupy necháme namočené přes noc v dostatečném množství studené vody. Je dobré vodu minimálně 2x až 3x vyměnit, a pak je uvařit v osolené vodě. Stačí jim přibližně 30 minut, pak hrnec odstavíme a zakryté necháme dojít.

Do větší a vyšší pánve dáme polévkovou lžíci sádla, kostičky uzeného špeku a začneme zahřívat. Do horkého tuku přihodíme měsíčky cibule a smažíme, až začne lehce zlátnout (+/- 10 minut).



K osmažené cibuli přisypeme čtverečky hlávkového zelí, posolíme zelí dvěma pořádnými špetkami soli, promícháme a zakryté necháme na mírném ohni dusit, dokud nebude měkké (ale nesmí být úplně na „hadry“).



Do hotového zelí přidáme polévkovou lžíci medu, a polévkovou lžíci octa. Promícháme a odkryté necháme propojit chutě. Stačí 5 minut. Kdyby nestačila tekutina ze zelí, můžeme lehce podlít pár lžícemi vody.

Nakonec přidáme na kostičky nakrájené uzené maso, uvařené kroupy, mletý černý pepř, trochu chilli a nasekanou petrželku.



Zdroj tepla vypneme. Ochutnáme, zda je pokrm sladce navinulý (ani jedna z chutí nesmí dominovat). Můžeme přisolit. Pánev zakryjeme a necháme stát asi 30 minut, aby se všechny chutě rozvinuly a propojily. Z vlastní zkušenosti musím říct, že nejlepší je tento pokrm 2. a 3. den. Propojení chutí je totiž dokonalé.


Varinka's Marcelou