

Dršťková polévka z hlívy ústříčné

Suroviny

- 1,25 litru vody
- 300g hlívy
- 2 cibule
- 3 lžíce sádla
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 stroužky česneku
- 2 lžičky sladké papriky
- majoránka
- mletý pepř (špetka mletého chilli)
- sůl

Příprava jídla

V hrnci rozehejeme lžíci sádla, přidáme oloupanou a drobně nakrájenou cibuli a osmahneme dozlatova. Přidáme opláchnutou a na proužky nakrájenou hlívu, přilijeme litr vody, osolíme a vaříme do měkka. V pánvi rozehejeme zbylé sádlo, zaprášíme moukou a za stálého míchání připravíme světlou jíšku. Vmícháme do ní mletou papriku, zalijeme zbylou studenou vodou, dobře rozmícháme a nalijeme do polévky. Za stálého míchání povaříme. Pak ji dochutíme a na závěr do polévky vmícháme jemně utřený česnek a majoránku. Podáváme s dobrým čerstvým pečivem.

Zelná polévka

suroviny

- 400 g kysaného zelí (domácí či kupované z pytlíku)
- 1 l vody
- 1 bobkový list
- 3 kuličky nového koření
- hrstku sušených hub (asi 15 g) nebo 4 žampiony
- 250 g brambor
- 25 g anglické slaniny
- 25 g sádla
- 50 g cibule
- 15 g mleté sladké papriky
- 50 g hladké mouky
- 7 g česneku
- 250 g klobásy
- (1/4 l zakysané smetany).

Postup

Kysané zelí dáme vařit s 1/2 litrem vody, přidáme bobkový list, nové koření, houby a vaříme 30–40 minut. Oškrábané brambory nakrájíme na kostky, dáme je vařit do jiné nádoby a uvařené přidáme do zelí. Slaninu nakrájíme na drobné kostičky, dáme na pánvičku, přidáme sádlo a po chvílce nadrobno nakrájenou cibuli. Cibuli slabě osmahneme, přidáme mletou papriku a hladkou mouku, znovu osmahneme a vložíme do vařící polévky. Povaříme a přidáme rozetřený česnek.

Klobásu nakrájíme na kolečka, vložíme do polévky a krátce povaříme. Do polévky na závěr můžeme vmíchat zakysanou smetanu.

Pohanková polévka

- cibule 1 kus
- olej 4 lžíce
- petržel kořen 1 kus
- mrkev 1 kus
- celer 1/2 kusu
- pohanka 150 gramů
- kmín 1 lžička (drcený)
- žampiony 150 gramů
- voda 1 litr
- brambory 300 gramů
- sůl
- pepř mletý
- majoránka 1/2 lžičky
- koriandr 1/2 lžičky (sušený, nadrcený)

V hrnci rozpálíme olej, přisypeme oloupanou a na kostičky nakrájenou cibuli a necháme ji zpěnit.

Petržel, mrkev a celer oloupeme, nakrájíme na kostičky a přidáme k cibuli. Pak přidáme kmín a očištěné žampiony, které jsme podle potřeby překrájeli, a společně podusíme. Přisypeme pohanku a společně krátce za stálého míchání orestujeme.

Vše zalijeme horkou vodou, přidáme brambory nakrájené na kostičky, polévku osolíme, opepříme přidáme drcený koriandr a vaříme, dokud nejsou zelenina i pohanka měkké.

Nakonec polévku dochutíme majoránkou nebo petrželkou.