

POLÉVKY

Cuketová polévka s brambory

Na cibulový základ dáme cuketu a brambory a vaříme doměkka. Rozmixujeme. Přidáme muškátový květ, sůl, máslo a pažitku.

Dýňová polévka

Na oleji orestujeme cibuli a česnek, přidáme tymián, zalijeme zeleninovým vývarem. Vložíme neloupanou pokrájenou dýni Hokaido bez pecek a loupanou červenou čočku. Po 30 minutách vaření vše rozmixujeme a propasírujeme, ochutíme solí, pepřem, kari kořením a zjemníme sladkou šlehačkou. Na talíři zdobíme lžičkou kysané smetany a opraženými loupanými dýňovými semínky.

Krémová chřestová polévka

Ingredience:

10 – 12 výhonků čerstvého bílého chřestu
1 jarní cibulka, nejlépe s natí, najemno nakrájená
1 lžice másla na zahuštění
1,5 l vývaru, nejlépe drůbežího
sůl a pepř na dochucení
100 ml smetany na zjemnění
muškátový oříšek, pažitka nebo zelená petrželka na ozdobu

1. Chřest očistěte a odkrojte dřevnaté konce. Nakrájejte ho na kousky.
2. Do hrnce nalijte studený vývar. Přiveďte k varu, vsypte chřest a nasekanou jarní cibulku a povařte asi 20 minut (dokud nezměkne).
3. Vyjměte několik kousků, použijete je nakonec na ozdobu. Polévku rozmixujte (můžete použít ponorný mixér), dochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem a zjemněte smetanou. Lžící chladného másla rozkrájejte na kousky a ty vložte do polévky a rozmíchejte. Zjemní ji a zahustí. Pak už nevařte!
4. Chřest, který jste si odložili stranou na ozdobu, nakrájejte na nahrubo nasekejte a vložte do horké polévky. Podávejte s křupavým čerstvým pečivem nebo krutóny.

Pro 4 osoby

Doba přípravy: 30 minut

Mrkvový krém

Na másle osmahneme mrkev, zeleninový vývar, zázvor, sůl, pepř. Přidáme brambory a vaříme doměkka. Rozmixujeme. Přidáme zakysanou smetanu a pažitku.

Norská rybí polévka

Na másle orestujeme pórek, kořenovou zeleninu, kopr. Přidáme brambory a vaříme doměkka. Rozmixujeme. Rybu vaříme s divokým kořením a pouze rozmačkáme vidličkou. Smícháme dohromady s polévkou, přidáme smetanu, sůl a pepř. Zdobíme petrželkou.

Polévka z červené řepy

Červenou řepu uvaříme doměkka. Na cibulový základ přidáme tymián, česnek, sůl, pepř, zeleninový vývar. Přidáme brambory. Vše rozmixujeme. Přidáme zakysanou smetanu a pažitku.

