

Pórková polévka

Polévka

(vytvořil*a Petr Herold)

název	množství (na 25 porcí)	
Zeleninový vývar	6.5 litry	
Mouka - hladká	150 gramy	
Máslo	100 gramy	
Brambory [kus]	20 kusy	větší
Pórek [kus]	13 kusy	
Rohlík [kus]	10 kusy	na krutony
Česnek [stroužek]	6 stroužek	
Koření - majoránka, sušená		

návod k přípravě

1. Brambory oškrábejte a pokrájejte na drobnější, asi centimetrové kostičky. Nasypte je do misky, zalijte studenou vodou a zatím odložte stranou. Očistěte pórek: odkrojte malý kousek bílé části s kořínky a také zavadlou část zelené natě, případně mu sloupněte poškozenou první vrstvu. Zdravou část pórků rozkrojte v místě, kde bílá barva přechází do zelené. Bílou část omyjte pod tekoucí vodou, zelenou část rozeberte na jednotlivé listy a ty propláchněte podstatně důkladněji, pečlivěji a opravdu ze všech stran.
2. Takto umytý pórek rozkrojte podélně na čtvrtky a pak ještě na zhruba centimetrové kousky. Zhruba polovinu zelené nakrájené natě odložte zatím stranou.
3. V hrnci rozehejte máslo. Přidejte bílou část pórků a neodloženou zelenou natě, osolte špetkou soli a chvíli opékejte, dokud pórek nezměkne. Často míchejte, pórek má tendenci se velmi rychle připalovat. Jakmile se pórek rozvoní, zavadne a změkne, posypte jej moukou a ještě minutu míchejte, aby vznikla jíška. Pochopitelně je to trochu opruz, dělat jíšku i s pórkem, v hrnci se to může ledasjak cuckovatět, ale vydržte.
4. Pórkovou jíšku zalijte třetinou vody nebo vývaru. Rozmíchejte, aby se rozpustily všechny žmolky, načež přilijte zbývající tekutinu. Přichystané syrové nakrájené brambory scedte a přidejte je také do hrnce. Nyní vznikající polévku taky osolte, množství soli záleží na chuti použitého vývaru, takže ochutnávejte.
5. Vše přiveďte k varu a na mírném plameni vařte 10 minut do změknutí brambor. Občas promíchejte, aby se polévka nepřipalovala. Nemusíte se bát, v zahuštěné polévce se brambory tak snadno nerozvaří, takže i když čas neuhlídáte, nic strašného se nestane.
6. Mezitím pokrájejte rohlík na kostičky a usušte v troubě vyhřáté na 150 stupňů, klidně použijte horkovzduch. Sem tam jimi promíchejte, aby jim to šlo rychleji.
7. Do téměř uvařené polévky nasypete zbývající část pórků a povařte 3 minuty. Nebo ještě lépe, vezměte další lžici másla, rozehejte ji v menší pávni a odložený zelený pórek na ní krátce opečte, podobně jako jste to dělali prve s první částí pórků. Teprve potom ho přidejte do hrnce k polévce.
8. Na závěr polévku dochuťte prolisovaným nebo rozetřeným česnekem, v dlani promnutou majoránkou a dost možná další špetkou soli, protože vařící se brambory jsou v tomto směru velmi hamižné a nejspíš si jí z polévky vzaly příliš. Na talíři posypte polévku opečeným rohlíkem.

úkoly

recept nemá úkoly

