

KUÅ™ECĀ• A CIBULOVĀ• POLĀ%VKA

StĀ™eda, 20 leden 2010

Polĕvka byla vĀ¾dy pova¾ovĀna za jĭdlo chudĕch. OdedĀvna se pĀ™eci polĕvky vaĀ™ily v jednom hrnci a to jen z toho, co dĀ™m dal. KromĀ› snĭdanĀ› byla polĕvka jedinĕ teplĕ jĭdlo za celĕ dlouhĕ den, takĀ¾e musela bĕt vydatnĀ, ale hlavnĀ› rychlĀ a jednoduchĀ. ĀĀlovĀ›k se najedl a utĭkal zpĀtky na pole. "Polĕvka je grunt a maso špunt", však to znĀte...

Nynĭ se uĀ¾ bere trochu jinak. Z gastronomickĕho hlediska by polĕvka mĀ›la tvoĀ™it pĀ™edehru k hlavnĕmu jĭdlu. Dnes v proto pĀ™inĀ›im dvĀ› polĕvkovĕ lahĀ™ky:

KuÅ™ecĭ polĕvka DraĀ›i dech

Ingredience: MĀslo, 150 g kuÅ™ecĭho masa, 1 syrovĕ brambor, bĭlĀ Ā›st pórku, brokolice, Ā›ervenĀ kapie, Ā›ernĕ houby, kuÅ™ecĭ vĕvar, sklenĀ›nĕ Ā›inskĕ nudle, zelenĀ Ā›st pórku, moÅ™skĀ sĀ™, chilli koÅ™enĭ nebo tabasko. Na mĀsle orestujeme kuÅ™ecĭ maso nakrĀjenĕ na nudliĀ›ky. PĀ™idĀme oloupanĕ a na nudliĀ›ky nakrĀjenĕ brambor, koleĀ›ka bĭlĕ Ā›sti pórku, stonky brokolice, na nudliĀ›ky nakrĀjenou polovinu Ā›ervenĕ kapie, lĀ›ici nasekanĕch mĀ›enĕch Ā›ernĕch hub, zalijeme kuÅ™ecĭm vĕvem a dusĭme domĀ›kka. Pak zavaĀ™ĭme Ā›inskĕ sklenĀ›nĕ nudle, pĀ™idĀme na nudliĀ›ky nakrĀjenou oĀ›ištĀ›nou zelenĕ pórku, osolĭme moÅ™skou solĭ a pro dospĀ›lĕ pĀ™idĀme chilli koÅ™enĭ nebo pĀr kapek tabaska. PĀ™ĭloha: Ā›erstvĕ peĀ›ivo.

CibulovĀ polĕvka Ingredience: 3 - 4 vĀ™tšĭ cibule, 5 dkg mĀsla, 3 dkg mouky, 1 mrkev, 1 menšĭ petrĀ¾el, 1/2 celeru, sĀ™, pepĀ™ 1/4 l mlĕka nebo smetany, 2 Ā¾loutky a samozĀ™ejmĀ› zelenĀ petrĀ¾el. Oloupanou cibulĭ nakrĀjĭme na koleĀ›ka a zpĀ›nĭme na Ā›sti mĀsla. PĀ™idĀme mouku a udĀ›lĀme jĭšku, kterou zĀ™edĭme vodou. Pak pĀ™idĀme na nudliĀ›ky pokrĀjenou zeleninu a dobĀ™me povaĀ™ĭme. Polĕvku prolisujeme cednĭkem. Nakonec pĀ™idĀme v mlĕce (smetanĀ› rozmĭchanĕ dva Ā¾loutky a uĀ¾ nevaĀ™ĭme. Na talĭĀ™e si pĀ™ĭpravĭme sekanou zelenou petrĀ¾el.

BĀ›nou dobrou chuĀ› všem pĀ™ĕje PavlaĀĀ