

KVĚŠTĚ•KOVĚ• KRÁČOUM

Červenec 2018, 31. čísto

Dnes vám pro radost sdílím recept na slavnou kráčovou kvěškovou polévku, v gastronomické škole a dříve i vznesených kruzích známou jako kráčovská. Jméno dostala po komtesse Du Barry, milence Ludvíka XV., která přišla za pánem vyhledávala jemnou kvěškovou polévku. Nakonec ztratila hlavu nikoli pro polévku, ale na gřích. Zmířte se proto, protože je příliš slaná a příliš hořká kvěšková.

Kromě

jedné menší hlavičky budete potřebovat jen bílou cibuli (děl se s pivem menšími oky nahradit cibulí), trochu másla a trochu hladké mouky. Vševar klidně nechte v mrazáku nebo v kostce, stačí vám bude voda. Vše sledkem je tak pánem dobrá, všechna a jemná, protože nemám dost slov, abych tohle kouzlo správně popsala. Snad už jen dodám, že je velmi pravděpodobně, že kvěšková a vařím a vařím kvěškovému kráčovému mohou dočasně ztratit hlavu i vaří strážníci.

PS.

Jáčka je v polévce hodná dělat, bez ní by měla vodnatou konzistenci.

Suroviny

• 1 párek (pouze bílá cibule)

• 2 vrchovatlé lžíce másla

• 2 lžíce hladké mouky

• 1 menší hlavička kvěšky

• 1 litr vody

• sůl (zhruba 1 zarovnaná lžička)

• muškátový oříšek a bílá pepř (lze vynechat)

Postup

1.

Párek

dákladně opláchněte ve vřech pádných záhybech, podlé ho rozčtvřte a pak nakrájejte na centimetrové kousky. Pokud potřebujete párek nahradit cibulí-, nakrájejte ji nahrubo.

2.

V

hrnci rozehřejte máslo pouze na středně-mírně a vyčkejte, až zpění. Přidejte párek, velkou špetku soli a za občasného míchání a popostrkování - vařte s krouho nechte rozvonět, zamknot a zesílídnout, ovšem rozhodně ne zhnědnout. Proto je tu středně- nebo středně- měkké - mírně plotněky dáležitě. Párek takto bývá hem zhruba půti minut záskájí naslídou a vřezně - chuť, kterou následně předějí polévce.

3.

K

mákkému páru přisypte mouku a jeťte minutu nebo dvě měchejte. Z mouky a másla se vytvoří - jáka, jen s tím malým problémem, až je - v cestě stojí - kousky páru. V hrnci to v tiché fázi má se vypadat ledasjak, záležet - na konkrétně poměru másla a mouky. Má se se stě, až v něm na dně vznikne jedna velká hrouda nebo tuhá - směs, ale to je v pořádku a neváda - to. Cokoli se objeví - v hrnci, měchejte tím a popoháňte to po dně.

4.

Párkovou

jáku postupně ve tmech dávkách zalijte litrem studené vody, pokud dá přitím dákladně proměchejte. Napoprve se v něm utvoří - hustá kaše, napodruhé - dá - a pářit - to bude opěť vypadat jako nezahřívá voda.

5.

Do

kastrolu vhoďte kvěť, která jste ledabyle rozebrali na vřív - rá - ky. Málo by v něm to vcelku dobře vyjít tak, až je voda bude kvěť tak akorát zakrývávat. Dosolte dá - mi dvěma velkým špetkami soli.

6.

Tohle

vřechno přiveďte k varu a vařte půt minut nezakrytě, aby uniklo páv kvěťkově aroma. Potě zakryjte pokličkou, snižte mírně plotněky na minimum a nechte zvolna dá - ch 15-20 minut vařit. Áeas od ásu proměchejte, aby se mouka z jáky nepřipalovala ke dnu.

7.

Jakmile

je kvěť mákká, vezměte ponorně mixér nebo polévku přelijte do stolně - ho mixéru a vře rozmixujte dohladka. Na závěr dochuťte podle potřeb solí -, ale taky pář

