

KVÄŠTÄ•KOVÄ• KRÄ‰M

ÅšterÃ½, 31 Å•ervenec 2018

Dnes vÃ¡m pro radost vÃ›nuji recept na slavnou krÃ©movou kvÄ›tÄ›kovou polÃ©vkou, v gastronomickÃ½ch a dÄ™Å-ve i vzneÅ›enÃ½ch kruzÄ›ch znÃ¡mou jako krÃ©m Dubarry. JmÄ›no dostala po komtese Du Barry, milence LudvÄ-ka XV., kterÃ¡ prÃ½ za pÅ™edkrm vÅ¾dy vyÅ¾adovala jemnou kvÄ›tÄ›kovou polÃ©vku. Nakonec ztratila hlavu nikoli pro polÃ©vku, ale na gi ZmiÅ›lu ji proto, Å¾e je prÃ¡vÄ› sezÃ³na nÃ¡dhernÃ©ho bÄ›-lÄ›cho kvÄ›tÄ›ku.

KromÄ›

jednÃ© menÅ¡í- hladovky uÅ¾ budete potÅ™ebovat jen bÄ›-lou Ä•Ä¡st pÄ³rku (dÄ¡ se s pÅ™ivÅ™enÃ-m oka nahradit cibulÄ-), trochu mÄ¡sla a trochu hladkÃ© mouky. VÄ½var klidnÄ› nechte v mrazÄ›ku nebo v kostce, staÄ•it vÃ¡m bude voda. VÄ½sledek je tak pÅ™ekvapivÄ› dobrÄ½, vÄ½raznÄ½ a jemnÄ½, Å¾e nemÄ¡m dost slov, abych tohle kouzlo sprÃ¡vnÄ› popsala. Snad uÅ¾ jen dodÄ¡m, Å¾e je velmi pravdÄ›podobnÃ©, Å¾e kvÄ- li vÃ¡m a vaÅ¡emu kvÄ›tÄ›kovÃ©mu krÃ©mu mohou doÄ•asnÄ› ztratit hlavu i vaÅ¡i strÃ¡vnÃ-ci.

PS.

JÄ-Å¡ka je v polÃ©vce hodnÄ› dÄ™leÅ¾itÄ¡, bez nÄ- by mÄ›la vodnatou konzistenci.

Suroviny

Â· 1 pÄ³rek (pouze bÄ›-lÄ› Ä•Ä¡st)

Â· 2 vrchovatÃ© lÅ¾ce mÄ¡sla

Â· 2 lÅ¾ce hladkÃ© mouky

Â· 1 menÅ¡í- hladovka kvÄ›tÄ›ku

Â· 1 litr vody

Â· sÅ™í (zhruba 1 zarovnanÄ¡í lÅ¾íÄ•ka)

Â· muÅ¡kÃ¡tovÄ½ oÅ™Ã-Å¡ek a bÄ›-lÄ½ pepÅ™ (lze vynechat)

Postup

<https://www.kudlanka.cz>

VytvoÅ™eno pomocnÄ- Joomla!

GenerovÄ¡no: 30 June, 2024, 16:32

1.

PÃ³rek

dÃºkladnÃ» oplÃ¡jchnÃ»te ve vÃ¡jech pÃ³dÃ½ch zÃ¡hybech, podÃ©lnÃ» ho rozÃ•tvÃ½te a pak nakrÃ¡jejte na centimetrovÃ© kousky. Pokud potÃ™ebujete pÃ³rek nahradit cibulÃ-, nakrÃ¡jejte ji nahrubo.

2.

V

hrnci rozehÃ™ejte mÃ¡slo pouze na stÃ™ednÃ-m Ã¾Ã¡ru a vyÃ•kejte, aÃ¾e zpÃ»nÃ-. PÃ™idejte pÃ³rek, velkou Ã¡petku soli a za obÃ•asnÃ©ho mÃ-chÃ¡nÃ- a popostrkovÃ¡nÃ- vaÃ™eÃ•kou ho nechte rozvonÃ•t, zmÃ»knout a zeslÃ¡dnout, ovÃ¡jem rozhodnÃ» ne zhnÃ»dnout. Proto je tu stÃ™ednÃ- nebo stÃ™ednÃ» menÃ¡- Ã¾Ã¡r plotÃ½nky dÃºleÃ¾itÃ½. PÃ³rek takto bÃ›hem zhruba pÃ•ti minut zÃ-skÃ¡ naslÃ¡dlou a vÃ½raznÃ»jÃ¡-chuÃ¥, kterou nÃ¡slednÃ» pÃ™edÃ¡ polÃ©vce.

3.

K

mÃ kkÃ©mu pÃ³rku pÃ™isypte mouku a jeÃ¡tÃ» minutu nebo dvÃ» mÃ-chejte. Z mouky a mÃ¡sla se vytvoÃ™Ã- jÃ-Ã¡ka, jen s tÃ-m malÃ½m problÃ©mem, Ã¾e jÃ- v cestÃ» stojÃ- kousky pÃ³rku. V hrnci to v tÃ©hle fÃ¡zi mÃ-Ã¾e vypadat ledasjak, zÃ¡leÃ¾nÃ- na konkrÃ©tnÃ-m pomÃ»ru mÃ¡sla a mouky. MÃ-Ã¾e se stÃ¡t, Ã¾e vÃ¡jm na dnÃ» vznikne jedna velkÃ¡ hrouda nebo tuÃ¾Ã¡Ã- smÃ»s, ale to je v poÃ™Ãjdnu a nevadÃ- to. Cokoli se objevÃ- v hrnci, mÃ-chejte tÃ-m a popohÃ¡nÃ»te to po dnÃ».

4.

PÃ³rkovou

jÃ-Ã¡ku postupnÃ» ve tÃ™ech dÃ¡vkÃ¡ch zalijte litrem studenÃ© vody, pokaÃ¾dÃ© pÃ™itom dÃºkladnÃ» promÃ-chejte. NapoprvÃ© se vÃ¡jm utvoÃ™Ã- hustÃ¡ kaÃ¡je, napodruhÃ© Ã™Ã-dÃ¡Ã- a pÃ™etÃ-m pÃ™ilitÃ- to bude opÃ•t vypadat jako nezahuÃ¡tÃ>nÃ¡ voda.

5.

Do

kastrolu vhoÃ•te kvÃ•tÃ¡k, kterÃ½ jste ledabyle rozebrali na vÃ•tÃ¡k- rÃ-Ã¾iÃ•ky. MÄ›lo by vÃ¡jm to vcelku dobÃ™e vyjÃ•t tak, Ã¾e voda bude kvÃ•tÃ¡k tak akorÃ•t zakrÃ½vat. Dosolte dalÃ¡Ã-mi dvÃ»ma velkÃ½mi Ã¡petkami soli.

6.

Tohle

vÃ¡jechno pÃ™iveÃ•te k varu a vaÃ™te pÃ•t minut nezakrytÃ©, aby uniklo Ã•pavÃ© kvÃ•tÃ¡kovÃ© aroma. PotÃ© zakryjte pokliÃ•kou, sniÃ¾te Ã¾Ã¡r plotÃ½nky na minumun a nechte zvolna dalÃ¡Ã-ch 15-20 minut vaÃ™it. ÅŒas od Å•asu promÃ-chejte, aby se mouka z jÃ-Ã¡ky nepÃ™ipalovala ke dnu.

7.

Jakmile

je kvÃ•tÃ¡k mÃ kkÃ½, vezmÃ•te ponornÃ½ mixÃ©r nebo polÃ©vku pÃ™elijte do stolnÃ-ho mixÃ©ru a vÃ•je rozmixujte dohladka. Na zÃ¡vÃ•r dochuÃ¥te podle potÃ™ebý solÃ-, ale taky pÃ•j-

strohnutĂ-mi muĂjkĂjtovĂ©ho oĂ™Ă-Ăjku a Ăjpetkou bĂ-lĂ©ho pepĂ™e.

PoznĂjmky, rady, tipy:

KdyĂ¾ si pĂ™ed rozmixovĂjnĂ-m duchaplnĂ odeberete jednu aĂ¾ dvĂ rĂ-Ă¾iĂ•ky kvĂtĂjku stranou, budete mĂ-t Ă•Ă-m polĂ©vku na talĂ-Ă™i ozdobit. PolĂ©vka se dĂj dĂjle zjemnit trohou smetany nebo mlĂ©ka, tĂmito surovinami ji mĂ-Ă%ete i jemnĂ naĂ™edit, pokud vĂjm pĂ™ijde pĂ™Ă-liĂj hustĂj.

FLORENTĂ•NA