

KVĚŠTĚ•KOVĚ• KRÁČOUM

Čtyřlístek, 31. listopadu 2018

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

Kromě

jedné menší hlávkou u vás budete potřebovat jen bílou cibuli (děl se s pánevem menší oka nahradit cibulí), trochu másla a trochu hladké mouky. Váru klidně nechte v mrazáku nebo v kostce, stejně vám bude voda. Váru sledek je tak pánev dobrá, váru různá a jemná, protože nemám dost slov, abych tohle kouzlo správně popsala. Snad u vás jen dodám, protože je velmi pravděpodobně, že kvěťáky a vařím květákovému kráčovému mohou dočasně ztratit hlavu i vaři strážnicí.

PS.

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

Suroviny

• 1 párek (pouze bílá cibule)

• 2 vrchovaté lžíce másla

• 2 lžíce hladké mouky

• 1 menší hlávková kvěťáku

• 1 litr vody

• sůl (zhruba 1 zarovnaná lžička)

• muškátový oříšek a bílá pepř (lze vynechat)

Postup

1.

Párek

dákladně opláchněte ve vřících pádných záhybech, podlého rozčtvrťte 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 se zpění. Přidejte párek, velkou lžičku soli a za občasného míchání a popostrkání - vařte s kroužkem nebo nechte rozvonět, zamknete a zesíládnout, ovšem rozhodně ne zhnědnout. Proto je tu středně- nebo středně měkký plotýnkový džem. Párek takto bývá hem zhruba půl minuty záskvětlou a vřící - chuť, kterou následně přivede.

3.

K

mákkému páru přidejte mouku a jezte minutu nebo dvě másle. Z mouky a másla se vytvoří - jablečka, jen s tím malým problémem, až se v cestě stojí kousky páru. V hrnci to v tiché míse vypadá ledasjak, záleží na konkrétním poměru másla a mouky. Má se státní, až se v něm na dně vznikne jedna velká hrouda nebo tuhá - směs, ale to je v pořádku a nevadí - to. Cokoli se objeví - v hrnci, másle je tím a popoháňte to po dně.

4.

Párkovou

jablku postupně ve tmech dávkách zalijte litrem studené vody, pokud se přitím dákladně promáchejte. Napoprve se v něm utvoří - hustá kaše, napodruhé - džem - a páru - tímto - to bude opět vypadat jako nezahuštiná voda.

5.

Do

kastrolu vhoďte květy, které jste ledabyle rozebrali na vřící - rážky. Málo by v něm to vcelku dobře vyjít tak, až se voda bude květy tak akorát zakrývat. Dosolte dávkami dvěma velkými lžičkami soli.

6.

Tohle

vřično přiveďte k varu a vařte půl minuty nezakryté, aby uniklo pávě květové aroma. Poté zakryjte pokličkou, snížíte mírně plotýnkou na minimum a nechte zvolna dávkami 15-20 minut vařit. Až od času promáchejte, aby se mouka z jablečky nepřipalovala ke dnu.

7.

Jakmile

je květová mákká, vezměte ponornou mixér nebo polévku přelijte do stolního - ho mixéru a vře rozmixujte dohladka. Na závěr dochuťte podle potřeby solí, ale taky páru

strouhnutá-mi muškátového ořechu a špetkou bílého pepře.

Poznámky, rady, tipy:

Když si před rozmixováním duchaplně odeberete jednu až dvě řadky květů stranou, budete mít krásnou polévku na talíři ozdobit. Polévka se dále zjemní trochou smetany nebo mléka, těmito surovinami ji můžete i jasně naedit, pokud vám přijde příliš hustá.

FLORENTINA