

KVĚŠTĚ•KOVĚ• KRÁČOUM

ÁšterÁ½, 31 Á•ervenec 2018

Dnes vÁjm pro radost vÁnuji recept na slavnou krÁčmovou kvĚškovou polÁčvku, v gastronomickÁ½ch a dÁ™Á-ve i vzneÁjenÁ½ch kruzÁch znÁjmou jako krÁčm Dubarry. JmÁčno dostala po komtese Du Barry, milence LudvÁ-ka XV., kterÁj prÁ½ za pÁ™edkrm vÁ¾dy vyÁ¾adovala jemnou kvĚškovou polÁčvku. Nakonec ztratila hlavu nikoli pro polÁčvku, ale na gi ZmiÁ^uju ji proto, Á¾e je prÁjvÁ sezÁna nÁjdhernÁčho bÁ-lÁčho kvĚštĚku.

KromÁ

jednÁč menÁjÁ- hlÁjvky uÁ¾ budete potÁ™ebovat jen bÁ-lou Á•Ájst pÁčrku (dÁj se s pÁ™ivÁ™enÁ-m oka nahradit cibulÁ-), trochu mÁjsla a trochu hladkÁč mouky. VÁ½var klidnÁ nechte v mrazÁjku nebo v kostce, staÁit vÁjm bude voda. VÁ½sledek je tak pÁ™ekvapivÁ dobrÁ½, vÁ½raznÁ½ a jemnÁ½, Á¾e nemÁjm dost slov, abych tohle kouzlo sprÁjvnÁ popsala. Snad uÁ¾ jen dodÁjm, Á¾e je velmi pravdÁ podobnÁč, Á¾e kvÁli vÁjm a vaÁjemu kvĚškovÁčmu krÁčmu mohou doÁasnÁ ztratit hlavu i vaÁji strÁjvnÁci.

PS.

JÁ-Ájka je v polÁčvce hodnÁ dÁleÁ¾itÁj, bez nÁ- by mÁla vodnatou konzistenci.

Suroviny

Á. 1 pÁčrek (pouze bÁ-lÁj
Á•Ájst)

Á. 2 vrchovatÁč lÁ¾Á-ce mÁjsla

Á. 2 lÁ¾Á-ce hladkÁč mouky

Á. 1 menÁjÁ- hlÁjvka kvĚštĚku

Á. 1 litr vody

Á. sÁl (zhruba 1 zarovnanÁj
lÁ¾ÁiÁ•ka)

Á. muÁjkÁjtovÁ½ oÁ™Á-Ájek a bÁ-lÁ½
pepÁ™ (lze vynechat)

Postup

1.

Párek

dákladně opláchněte ve vřech pádných záhybech, podlé ho 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 zpění. Přidejte párek, velkou špetku soli a za občasného míchání a popostrkování - vařte s krouhou nechte rozvonět, změkčete a zesladnout, ovšem rozhodně ne zhnědnout. Proto je tu středně- nebo středně- měkké - mírně plotněcky dáležitě. Párek takto bývá hem zhruba půl minuty záskvětlou a vřezně - chuť, kterou následně přidejte polévce.

3.

K

mákkému páru přidejte mouku a ječť minutu nebo dvě - měchejte. Z mouky a másla se vytvoří - jáčka, jen s tím malým problémem, až je - v cestě - stojá - kousky páru. V hrnci to v tiché fázi má - vypadat ledasjak, záležítě - na konkrétně - poměru másla a mouky. Má - se stě, až v něm na dně vznikne jedna velká hrouda nebo tuhá - směs, ale to je v pořádku a nevá - to. Cokoli se objeví - v hrnci, měchejte tím a popohánějte to po dně.

4.

Párkovou

jáčku postupně ve tmech dávkách zalijte litrem studené vody, pokud dle pářím pářím dákladně - proměchejte. Napoprve se v něm utvoří - hustá kaše, napodruhé - dá - a pářím tme - mí - 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 zakrývá. Dosolte dá - mi dvě - ma velkým špetkami soli.

6.

Tohle

vřechno pářím - te k varu a vařte půl minuty nezakrytě, aby uniklo pářím kvěťkově aroma. Potě zakryjte pokličkou, snižte mírně - mírně - mírně na minimum a nechte zvolna dá - ch 15-20 minut vařit. Á - od á - asu proměchejte, aby se mouka z jáčky nepřipalovala ke dnu.

7.

Jakmile

je kvěť mákká, vezměte ponorně mixér nebo polévku pářím - elijte do stolně - ho mixéru a vřezte rozmixujte dohladka. Na závěr dochuť podle potřeb solí, ale taky pářím

strouhnutá-mi muškátového ořechu a špetkou bílého pepře.

Poznámky, rady, tipy:

Když si s pomocí rozmixováte-m duchaplně odeberete jednu až dvě rakyškové květinky stranou, budete mít krásnou polévku na talíři ozdobit. Polévka se dá ještě zjemnit trochou smetany nebo mléka, těmito surovinami ji můžete i jemně naedit, pokud vám přijde příliš hustá.

FLORENTINA