

KVĚŠTĚ•KOVĚ• KRÁČOUM

Čtyřlístek, 31. srpna 2018

Dnes vám pro radost sdílím recept na slavnou kráčovou kvěškovou 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 kvěškovou polévku. Nakonec ztratila hlavu nikoli pro polévku, ale na gřích. Zmířte se proto, protože je příliš slaná a jistě vás to bude lákat kvěškovou.

Kromě

jedné menší hlavičky u vás budete potřebovat jen bílou cibuli (děl se s pivem menší očka nahradit cibulí), trochu másla a trochu hladké mouky. Váru klidně nechte v mrazáku nebo v kostce, stejně vám bude voda. Váru sledek je tak pánem dobrá, váru různá a jemná, protože nemám dost slov, abych tohle kouzlo správně popsal. Snad u vás jen dodám, protože je velmi pravděpodobně, že kvěšli vám a vašemu kvěškovému kráčovému mohou dočasně ztratit hlavu i vaše strážníci.

PS.

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

Suroviny

• 1 pán (pouze bílá cibule)

• 2 vrchovaté lžíce másla

• 2 lžíce hladké mouky

• 1 menší hlavička kvěšku

• 1 litr vody

• sůl (zhruba 1 zarovnaná lžička)

• muškátový ořech a bílá pepř (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 až do zhoustnutí. Nechte rozvonět, zamknot a zeslédnout, ovšem rozhodně ne zhnědnout. Proto je tu středně- nebo středně měkký plotýnkový džem. Párek takto bývá hem zhruba půl minuty záskvětlou a vřezně- chuť, kterou následně přivede.

3.

K

mákkému páru přidejte mouku a jezte minutu nebo dvě měčejte. Z mouky a másla se vytvoří jáčka, jen s tím malým problémem, až je v cestě stojí kousky páru. V hrnci to v tiché fázi má se vypadat ledasjak, záleží na konkrétním poměru másla a mouky. Má se stít, 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, měčejte tím a popoháňte to po dně.

4.

Párkovou

jáčku postupně ve tmech dávkách zalijte litrem studené vody, pokud dříve přídáte hustší kašičku, napodruhé až do páru a páru tímto páru to bude opatřeno vypadat jako nezahuštěná voda.

5.

Do

kastrolu vhoďte květky, které jste ledabyle rozebrali na vřezně- rýžové. Málo by v něm to vcelku dobře vyjít tak, až voda bude květky tak akorát zakrývat. Dosolte dávkami dvěma velkými špetkami soli.

6.

Tohle

vřechno přidejte k varu a vařte půl minut nezakrytým, aby uniklo pávě květkové aroma. Poté zakryjte pokličkou, snížíte mírně plotýnkový na minimum a nechte zvolna dávkami 15-20 minut vařit. Až od času přeměčejte, aby se mouka z jáčky nepřipalovala ke dnu.

7.

Jakmile

je květky mákké, vezměte ponornou mixér nebo polévku přidejte do stolního mixéru a vřezně rozmixujte dohladka. Na závěr dochuťte podle potřeby solí, ale taky páru

strouhnutĀ-mi muĀ;kĀ;tovĀ©ho oĀ™Ā-Ā;ku a Ā;petkou bĀ-lĀ©ho pepĀ™e.

PoznĀ;mkky, rady, tipy:

KdyĀ¼ si pĀ™ed rozmixovĀ;nĀ-m duchaplnĀ› odeberete jednu aĀ¼ dvĀ› rĀ-Ā¼iĀ•ky kvĀ›tĀ;ku stranou, budete mĀ-t Ā•Ā-m polĀ©vku na talĀ-Ā™i ozdobit. PolĀ©vka se dĀ; dĀ;le zjemnit trochou smetany nebo mlĀ©ka, tĀ›mito surovinami ji mĀ-Ā¼ete i jemnĀ› naĀ™edit, pokud vĀ;im pĀ™ijde pĀ™Ā-liĀ; hustĀ;.

FLORENTĀ•NA