

Francouzská specialita - Garbure

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 25068

Suroviny

Ingredience:

300 g fazolí

500 g nevařené šunky, nebo slaniny

200 g dvakrát uzeného špeku

1,2 l kuřecího vývaru, nebo vody

bouquet garni (svazek bobkového listu, tymiánu, dobromyslu, petrželky a majoránky)

2 pokrájené cibule

1 pokrájený mrkev

1 pokrájený menší pórek

2 stroužky česneku posekaného

350 g brambor, oloupaných a nakrájených

200 g zeleného, nebo bílého zelí, nebo kapusty nakrájené na proužky

200 g confit d'oise (Kačení CONFIT z Francie do fóty naložená kačena a stejně se připravuje i husa)

200 g vyloupaných obrovských fazolí

mořská sůl a černý pepř

špetka tymiánu

špetka majoránky

2 dl červeného vína

6 krajíčků selského chleba

300 g Roquefort, nebo podobný sýr s modrou plísní



Postup

Příprava:

Fazole namočit do druhého dne. Slít je a propláchnout. Vložit je do hrnce se šunkou, nebo slaninou, špekem, zalít vše vodou, přidat bouquet garni, cibuli a česnek. Přikrýt, přivést do varu, osolit (pozor, slanina a špek mohou být dosti slané), snížit teplotu a pomalinku nechat probublávat asi 1,5 - 2 hodiny.

Přidat brambory, zelí, obrovské fazole, mrkev, pórek, koření a vše dusit dalších 45 minut. Vyjmout bouquet garni a zahodit. Vyjmout maso a nakrájet ho na plátky (tradičně se maso podává zvlášť, ale může se podávat v polévce) a vrátit do hrnce s confit d'oise. Ochutnat a není-li polévka dosti slaná, tak ji přisolit.

Nakrájet chleba na kostky a vložit je do polévkových misek. Na chléb rozdrobit sýr, vše zalít polévkou a ihned podávat.

TIP. Tato velice historicky stará zimní polévka pochází z jihozápadní Francie. Přestože každý kuchař má tak

trochu jinou verzi, polévka musí být vždycky hustá, chutná, vydatná a uspokojující. Je to jeden z receptů, který je nejlepší po uležení a sehřátí a proto je dobré polévku uvařit dopředu.

Možná někdy budou chybět obrovské fazole, nevadí, mohou se přidat zelené fazolky. Možná někdy není poruce Kačení, nebo husí CONFIT, jednoduše se vynechá i když právě ono dodává tu speciální chuť, avšak naložené vepřové s přidáním trochy husího, nebo kachního sádla je také dobré.