

Polévka s uzeným masem a dvěma druhy zeleniny

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Gary Rhodes: Cooking for friends, TV seriál BBC, 2001

Suroviny

900 g až 1 kg kvalitního uzeného masa nebo šunky

6 malých jarních cibulek

2 mrkve

0,5 tuřínu

bylinky do bouquet garni (list pórků, čerstvá šalvěj, bobkový list, čerstvý tymián a několik zrněk čerstvého pepře zavázané v plátěném uzlíčku)

5 ks brambor

Na posypání: šalvěj petrželku, kerblík

Postup

Uzené maso dáme máčet do studené vody; to je opravdu důležité a proto je musíme koupit 24 hodin předem. Můžeme-li, tak vodu ještě 1 až 2 krát vyměníme, to bude ještě lepší. Ztratí se tak intenzivní slaná chuť, kterou v polévce nechceme mít. Abychom měli jistotu, že se opravdu zbavíme zbytečné soli, maso ještě krátce povaříme, vlastně jen blanšírujeme. Maso vložíme do studené vody a vodu přivedeme k varu, sůl se rozpustí a sražené nečistoty - bílkoviny vyplavou nahoru. A v téhle chvíli je důležité maso přelit novou opravdu studenou vodou, ve které je už uvaříme. Tak získáme velmi chutný vývar. Bude mít chuť uzeného masa a když ještě přidáme brambory a zeleninu, tak bude mít i nasládlou chuť a pikantní zabarvení. K masu ve vodě v hrnci přidáme bouquet garni tj. svazeček bylinek - svazeček chutí. K tomuto účelu zabalíme do listu pórků čerstvou šalvěj, bobkový list, čerstvý tymián a několik zrněk pepře. Složíme to vše do balíčku, zavážeme provázkem a hodíme do hrnce k masu. Zatím co se maso vaří připravíme zeleninu: Nejprve malé cibulky, které blanšírujeme a pak osmahneme. Takto upravené dodají vývaru skutečně dobrou příchutí. Cibulky nejprve vložíme do studené vody a přivedeme ji k varu. V tomto okamžiku je vylovíme, necháme z nich uniknout páru. Neoplachujeme je studenou vodou, mohla by se do nich natáhnout. Pak je vložíme na pánev, osmahneme ze všech stran, aby chutnaly trochu jako pečené. Ostatní druhy zeleninu dáváme podle chuti. Nemusí být jen dva druhy. Tak třeba tam dáme tuřín nebo kedluben a mrkev, aby jídlo bylo nasládlé. Do uzené polévky, neodmyslitelně patří brambory. Dáme je tam rozpůlené nebo pokrájené na čtvrtky. Mezitím již uplynulo již 1 a 0,75 hodiny a maso v hrnci je už měkké a teď je chvíle pro připravenou zeleninu. Nejdříve položíme kolem masa do vývaru brambory, pak mrkev, tuřín a konečně osmažené cibulky. Hrnci dáme opět na oheň, zakryjeme pokličkou a vaříme ještě 45 minut. Po této době maso opatrně vyjmeme . . . už se skoro rozpadá. Na povrchu masa jsme ponechali kousek tučného a to je dobré, protože vrstva tuku pomáhá uchovat v mase šťávu během vaření. Libové maso odloupneme a natrháme na malé kousky a vkládáme je do velké polévkové mísy. Ještě tam přidáme i lahodnou zeleninu. Do vývaru v hrnci dáme kousek másla, které polévku velmi zjemní, přidáme nasekané čerstvé bylinky (šalvěj petrželku, kerblík). Tento vývar nalijeme do mísy s rozloženou zeleninou s uzeným masem. Tím vším pak pohostíme naše přátele.

Poznámka

KR-874. zdroj: Dadalova kuchařka