

Dušanova drobková polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

1 a 0,5 l vody

4 lžíce), - kousek másla nebo trochu oleje (asi

1 cibuli

špetku kmínu

lžici hladké mouky

sůl + pepř

kávovou lžičku vegety

1 mrkev + 1 petržel kořenovou (nebo nakládanou zeleninu ze sklínky)

kousek celeru nebo póru

2 vajíčka

zelená petrželová nať nebo pažitka

Polévkové drobký::

půl hrníčku hrubé mouky

1 vajíčko

voda na domíšení těsta na drobký

Postup

Ve dvoulitrovém hrnci ve kterém budeme dělat polévku si na másle nebo na oleji osmažíme pokrájenou cibulku do zesklivatění. Přisypeme lžici hladké mouky a špetku kmínu a na mírné plotně za stálého míchání osmažíme dorůžova (nesmažíme na prudké plotně nebo kmín by hodně praskal).

Přidáme na hrubším struhadle postrouhanou mrkev, petržel, celer (celer nemusí být) a mírně podlijeme půl litrem teplé vody, trochu osolíme (pozor ať nepřesolíme, neboť i vegeta je slaná) a chvíli dusíme (asi 10 minut). Pak dolijeme ještě asi litr vody a necháme vařit. Chvilku polévku hlídáme, než přejde varem, aby nepřetekla.

Přidáme nadrobno pokrájený pórek, pepř, vegetu a část naťové petrželky nebo pažitky a vaříme dalších 5 minut. Naposled rozbijeme do hrníčka 2 vajíčka, které vidličkou rozkvedláme a vylejeme do vroucí polévky a znovu aspoň 5 minut povaříme.

Drobky uděláme tak, že si vypracujeme hodně tuhé těsto z mouky a vajíčka. Vodu přidáváme jen když je těsto hodně tuhé a nejde-li spojit. Pokud je těsto na drobký řídké a lepí se, je nutno přidat hrubé mouky. Těsto musí být tak tuhé, aby se dalo strouhat na hrubém struhadle.

Nastrouhané drobký hodíme do vroucí osolené vody a vaříme je 5 minut. Přelijeme je studenou tekoucí vodou

a zcedíme a klademe na talíř s usekanou zelenou petrželkou nebo pažitkou a zalijeme hotovou polévkou. Můžou se taky drobký zavařit přímo do vroucí polévky, ale podle mé zkušenosti bych doporučovala je vařit zvlášť.

Původní kuchyní tohoto receptu je Česká republika