

Polévka z penízovky smrkové

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

možno dodat i sušené.

Asi 2 hrsti pokrájeného pórku zpěníme na větší lžici másla, přidáme kloboučky penízovek a podusíme cca 5 minut, za občasného promíchání ve vlastní šťávě.

vegetou, zelenou petrželkou, nebo pažitkou, natí celeru, popř. libečku. Vše uvedené zelené je 300 kloboučků - Asi

Přidáme špetku pepře a zalijeme hovězím, nebo slepičím vývarem, stačí i kostka. Uvedeme opět do varu a do připravené radosti

penízovky smrkové vypereme ve studené vodě a necháme na sítu okapat.

zavaříme větší hrst domácích nudlí, dochutíme solí ,nebo

Postup

Z historie méně známé:

Při cestě následníka trůnu ,arcivévody Františka Ferdinanda, jeho manželky Žofie Chotkové, dcer a doprovodu, do Sarajeva v červnu 1914, došlo k zadření ložiska kola salonního vozu Ferdinand d'Este, a to již těsně před Kolínem. Než dorazil na místo náhradní salonní vůz, který zapůjčil arcibiskup pražský, byla jako předkrm nabídnuta šéfovi protokolu doprovodu Jeho Výsosti polévka z čerstvě usušených hlaviček penízovky smrkové.(Nabídl převozník Jindřich).Šéf protokolu, po ochutnání této speciality doporučil polévku na stůl Jeho Výsosti jako součást hlavního chodu.

Očitý svědek o dva dny později spáchaného atentátu tvrdí:

Poslední slova Jeho Výsosti zněla:

„ Rakousko nechť beze mě vzkvétá, ale polévky té jsemť já okusil !!! “ (Volně přeloženo).

Poznámka

Penízovka smrková (Strobilurus esculentus), je typicky ranně jarní houbička, často opomíjená pro svoji až skromnou nenápadnost.

Drobná houba, vyrůstající zásadně ze smrkových šišek, obvykle skrytých pod nánosem humusu.

Klobouk o průměru max. 3 cm, větš