Zeleninová polévka se sýrovou zavářkou (stracciatellou)

https://varimesmarcelou.cz/polevky/zeleninova-polevka-se-syrovou-zavarkou-stracciatellou.html

Je to sytá zeleninová polévka, obohacená o chuť italského sýra. Pro její barevnost, vůni a chuť jí určitě neodoláte.

Polévky tvořily základní stavební kámen mého celoživotního jídelníčku. Vařím jich stovky a každá je jiná.

Při jejich vaření si vždy vzpomenu na svoji babičku a některou z jejích polévek. I z mála možností vždy vykouzlila vynikající polévku.

Babička sýrovou zavářku nepoužívala, natož s italským sýrem, ale sýr nahrazovala moukou a takové zavářce říkala „kapání“.

Víte, že .....

slovo stracciatella je patrně odvozeno od slova stracciare – trhat, nebo také znamená malé zrnko.

Italské slovo stracciatella se v Itálii používá pouze ve třech souvislostech:

- Zavářka do polévky (ve střední Itálii) – je to rozšlehané vejce smíchané se strouhaným sýrem
- Zmrzlina s čokoládovými vločkami
- Sýr Mozzarella-malé bochníčky sýra se odtrhávají z velkého bochníku

Na přípravu zeleninové polévky se sýrovou zavářkou budeme potřebovat

- 2 středně velké mrkve
- 10 ks zelených fazolových lusků
- 150 g oloupané dýně
- 2 středně velké cibule
- 2 polévkové lžíce (vrchovaté) krup nebo předvařených fazolí
- 1 větší, oloupanou bramboru
- 1 cm papričky chilli- nakrájené na malé kostičky
- Hrst mangoldových listů
- 3 polévkové lžíce olivového oleje
- 1,5 litru horké vody
- Sůl a pepř

Na zavářku (stracciatella) budeme potřebovat

- 2 celá vejce
- 2 vrchovaté polévkové lžíce nastrouhaného sýra Pecorino

- Pár snítek plocholisté petržele
- Sůl

Postup přípravy zeleninové polévky se sýrovou zavářkou

Cibuli si nakrájíme na kostičky, mohou být i větší. Ostatní uvedenou zeleninu, kromě mangoldu na kostky. Fazolové lusky na velikost sousta.

Do rozpáleného olivového oleje v hrnci vhodíme nakrájenou cibuli a 5 minut restujeme. Přidáme ostatní zeleninu, kromě dýně a mangoldu. Restujeme dalších 5 minut.



restování zeleniny
Zdroj: Marcela Hackerová

Osmaženou zeleninu zalijeme horkou vodou. Přidáme oprané kroupy nebo předvařené fazole a necháme vařit 35-40 minut.

Kostky dýně zalijeme 2 dl vody a dáme samostatně vařit. Dýně od bodu varu je vařená za pár minut. Po vpichu by měla být hodně měkká. Odstavíme a tyčovým mixérem ji rozmixujeme.

Nyní je vhodný čas připravit si zavářku. Obě vajíčka rozklepneme do misky a tyčovým mixérem je rozšleháme.

Lehce osolíme a přidáme 2 vrchovaté lžíce nastrouhaného sýru Pecorino a jemně nasekanou petrželku. Vše promícháme.



Rozšlehané vajíčko s nastrouhaným sýrem Pecorino
Zdroj: Marcela Hackerová

Mezi tím se nám uvařila zeleninová polévka. Zkontrolujeme, zda jsou kroupy, případně fazole uvařené. Pokud ano, přidáme rozmixovanou dýni, mangold natrhaný na kousky a zavářku.

Polévku důkladně promícháme, vypneme zdroj tepla. Přidáme pepř, stačí 5x otočit mlýnkem a ochutnáme, zda je dost slaná.

Na talíři vypadá velmi lákavě. Zkuste si ji uvařit a ochutnejte.