Hrachová polévka s divokým chřestem a pečenou šunkou

https://varimesmarcelou.cz/polevky/hrachova-polevka-s-divokym-chrestem-a-pecenou-sunkou.html

Pokud máte rádi vyjímečnou chuť polévky, uvařte si hrachovou polévku s opečeným divokým chřestem, slaninou a chlebovými krutony. Polévka oplývá mnoha chutěmi a jedna porce vám určitě nebude stačit.

Hrachovou polévku vařím vždy po jaru, když mi na zahradě vyrostou krásně křupavé výhonky divokého chřestu. Moje hrachová polévka ani v náznaku nepřipomíná tu instantní hrůzu, kterou nabízejí různé vývařovny a školní jídelny.

Na přípravu 4 porcí budeme potřebovat

- 250 g sušeného zeleného hrachu
- 1 l studné vody
- 1 l vývaru (vody)
- 1 polévkovou vrchovatou lžíci ovesných vloček
- 1 bobkový list
- Kytičku bylinek (tymián, oregáno, saturejka, šalvěj)
- Tlakový hrnec
- Mixér nebo food procesor (sekáček)

Na jíšku

- 2 šalotky
- 1 polévkovou lžíci másla
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky
- Na špičku nože pálivé papriky (nebo jak máte rádi)
- 1 stroužek rozetřeného česneku

Na dokončení polévky

- 4 plátky parmské nebo schwarzwaldské šunky
- 2-3 výhonky divokého chřestu nebo koupeného zeleného chřestu
- 2 krajíce nasucho opečeného chleba
- 1 polévkovou lžíci olivového oleje
- Sůl
- 1 polévkovou lžíci majoránky
- Černý mletý pepř
- 20 cm alobalové folie

Postup přípravy hrachové polévky

Sušený hrách den předem namočíme do litru studené vody. Druhý den vodu vylijeme a hrášek ještě jednou propláchneme studenou vodou.

Hrášek přesypeme do tlakového hrnce, zalijeme ho ¾ litrem studené vody. Přidáme větvičku

oregána, tymiánu, saturejky, šalvěje a jeden bobkový list. Hrnec uzavřeme a dáme vařit. Od první známky varu vaříme 45 minut.

Vodu, ve které se vaří hrách, zásadně nesolit a nepřidávat cokoli kyselého.

Hrášek by se neuvařil doměkka, ale zůstal by stále tvrdý. I u hrášku platí proces beta-eliminace.

Po otevření hrnce udělejte test měkkosti hrášku. Jednotlivé kuličky musí jít lehce rozmáčknout mezi prsty.

Vodu, ve které se vařil hrášek, vylijeme. Vyvařené bylinky a bobkový list dáme stranou. Z uvařeného hrášku odebereme 4 polévkové lžíce, ty vložíme až do hotové polévky.

Uvařený hrášek přendáme do mixeru nebo food procesoru společně s jednou vrchovatou polévkovou lžící ovesných vloček. Přilijeme 1 dl vývaru a rozmixujeme do hladka.

Kdo by chtěl mít naprosto hladký krém, propasíruje rozmixovanou hrachovou kaši přes sítko nebo pasírku.

Hrachovou kaši pomocí stěrky přelijeme do hrnce, přidáme vývar a osolíme. Zvolna začneme zahřívat. Občas promícháme a eventuální pěnu sbíráme.

Nyní si připravíme jíšku. Do kastrůlku nebo menší pánve dáme máslo a na jemno naseknou šalotku. Restujeme asi 5 minut.

Přidáme rozetřený česnek a na špičku nože pálivou papriku. Promícháme a vše zasypeme 1 polévkovou lžící hladké mouky. Bude-li potřeba, přidejte ještě kousek másla.

Jíšku smažíme 3 minuty.

K hotové jíšce přilijeme jednu naběračku studené vody a metličkou ji rozšleháme do hladka. Jíšku přidáme do hráškové polévky a metličkou ji v polévce rozmícháme.

Na opravdu mírném ohni ji necháme nepřikrytou provařit 20 minut. Občas ji ode dna zamícháme. Bude-li se vám zdát hustá, klidně přidejte naběračku vody.

Než se polévka provaří, připravíme si pruh alobalu. Šunku překrájíme nebo natrháme na menší kousky a vyskládáme je jednu polovinu alobalu.

Opraný chřest nakrájíme na menší kousky a položíme je na šunku. Druhou polovinu alobalu přeložíme přes šunku s chřestem a okraje pevně spojíme do balíčku.

Balíček vložíme pod gril a pečeme 5-6 minut na 160 °C.

Současně můžeme se slaninou a chřestem opékat i chlebové toasty na krutony. Po jejich opečení krajíce chleba pokapeme olivovým olejem a nakrájíme je na velikost sousta.

Polévka se provařila. Zdroj tepla vypneme. Dle chuti dosolíme, přidáme čerstvě namletý černý pepř a polévkovou lžíci majoránky. Polévku promícháme a je hotovo.

Do každého talíře nasypeme 1 polévkovou lžíci uvařeného hrachu a přelijeme ho uvařenou hráškovou polévkou. Do každého talíře vložíme opečenou šunku s chřestem a chlebové krutony.

Je to mimořádně chutná polévka. Když si ji uvaříte, napište mi, jak vám chutnala.