Polévka cibulačka s houbami, jak ji připravovala moje šumavská babička

https://varimesmarcelou.cz/polevky/polevka-cibulacka-s-houbami-jak-ji-pripravovala-moje-sumavska-babicka.html

Připravit si polévku cibulačku před osmdesáti roky v šumavských domácnostech nebylo nijak finančně náročné a hub bylo vždycky dost. Když se zabila slepice, připravil se silný vývar a z masa se udělaly nastavované karbanátky, aby se na každého dostalo.

Já ve své kuchyni v průběhu roku spotřebuji minimálně 30 kg cibule. Vaření bez cibule si neumím vůbec představit. Bylo sice období, kdy jsem cibuli jíst nemohla, protože se žlučník vzpíral a následně bez žlučníku to byl velký problém. Naštěstí je tato doba minulostí a já si s velkým gustem, i když opatrně, pochutnávám na cibuli.

Na přípravu 6 porcí cibulačky s houbami budeme potřebovat

- 3 velké cibule (celkem 250 - 300 g)
- 200 g čerstvých světlých hub (lišky, klouzky, bedly, kozáci, hlíva ústřičná, holubinky)
- 80 g másla nebo sádla
- 1,5 l kuřecího vývaru (vodu nepoužívejte, ale můžete použít bujón)
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky
- Sůl
- Pepř
- Lístky z 2 větviček tymiánu
- Trochu nasekaných jehliček rozmarýnu
- Na dozdobení nasekanou petrželku a pažitku

Dále si připravíme

- 2 rohlíky
- Máslo
- 4 plátky anglické slaniny
- 50 g sýra

Postup přípravy cibulačky s houbami

Z nakrájených hub na kostičky vydusíme na pánvi vodu. Pro začátek můžeme přidat do pánve 2 polévkové lžíce vody, aby se houby nezačaly připalovat. Více ne, protože sami po chvíli pustí svoji vlastní vodu, a věřte, že jí mají dost.



Postup smažení hub *Zdroj: Marcela Hackerová*

Když se tekutina z pánve vydusí, přidáme polovinu z připraveného másla a houby za občasného promíchání smažíme 5 minut.

Pánev odstavíme. Houby mírně osolíme, opepříme a promícháme.

Do hrnce, ve kterém se bude polévka vařit, vhodíme druhou polovinu z připraveného másla a začneme zahřívat.

Oloupanou cibuli nakrájíme na měsíčky nebo kolečka cca 5 mm silná a přidáme ji do hrnce k máslu.



Postup smažení cibule *Zdroj: Marcela Hackerová*

Lístky z tymiánových větviček odrhneme a společně s nasekaným rozmarýnem je přidáme k cibuli. Babička samozřejmě tymián ani rozmarýn nepoužila. Ta do uvařené polévky přidala trochu majoránky.

Cibuli nesmíte připálit, ovlivnilo by to výslednou chuť polévky.

Cibuli na másle restujeme za občasného promíchávání, až na zlatohnědou barvu. Trvá to minimálně 20 minut. Ale pozor, cibule se nesmí pálit.

Do opečené cibule přidáme polévkovou lžíci hladké mouky a ještě 2-3 minuty restujeme. A nyní opečenou cibuli zalijeme vařícím kuřecím vývarem. Polévku zamícháme, přiklopíme a na mírném ohni ji provaříme 10 minut.

TIP : Pro zvýraznění chuti můžete přidat kousek chilli papričky.

Nyní si nakrájíme na šikmo plátky rohlíků, pomažeme je máslem, poklademe kousky slaniny a sýra. Necháme je pod grilem krátce zapéct do doby, než se sýr rozpustí a máslo vsákne.

Babička k polévce podávala krajíce tvrdšího opečeného chleba. Většina strávníků si opečený chleba potírala syrovým česnekem. Vy to ale nedělejte, protože česnek přebije jemnou a lahodnou chuť cibulové polévky.

Nepoužívejte česnek do cibulačky, i když ho máte rádi.

Na úplný závěr do polévky vložíme připravené a osmažené houby na másle. Vše promícháme a chuť polévky doladíme solí a mletým černým pepřem. Podáváme společně s opečenými plátky rohlíků a polévku posypeme nasekanou petrželkou a pažitkou.

Polévka má jemnou chuť a krásně voní osmaženou cibulí.