Hustá pórková polévka s uzeninou

https://varimesmarcelou.cz/polevky/husta-porkova-polevka-s-uzeninou.html

Pórková polévka byla první, kterou maminka převzala do svého jídelníčku z mojí kuchyně. S tatínkem si ji tak oblíbili, že maminka k ní vždy napekla mísu topinek a oběd byl hotový. V zimních měsících roku vařím pórkovou polévku často. Zahřeje, má veselou barvu a je neskutečně chutná.

Na přípravu 6 porcí husté pórkové polévky si připravíme

- 2 polévkové lžíce másla
- 1 větší pórek, nakrájený na kolečka (i se zelenou natí)
- 1 větší cibuli nakrájenou na kostičky
- 1 větší mrkev nakrájenou na půlkolečka
- 1-2 stroužky česneku rozetřeného se solí
- 100 g uvařené a rozmixované dýně hokkaido (nemusí být, ale polévce dodá zlatou barvu)
- Špetka kmínu
- 1 kávovou lžičku kari (curry)
- 1,5 litru zeleninového vývaru nebo vody
- Sůl a pepř na dochucení polévky
- Špetka majoránky
- 1 špekáček či klobása (nakrájet na kostky)
- Na dozdobení petrželka nebo pažitka

Zavářka

- ½ dl zakysané smetany
- ½ dl mléka
- 1 celé vejce
- 1 čajovou lžičku krupice
- 1 kávovou lžičku soli
- 1 naběračku horké vody

Postup přípravy husté pórkové polévky s uzeninou

V hrnci rozpustíme máslo, přidáme špetku kmínu a osmažíme kostičky cibule (obr. 2).

Zatím co se cibule smaží, nakrájíme si pórek na kolečka (obr. 1).

Po zasmažení cibule přidáme rozetřený česnek a mrkev (obr.3). Krátce zarestujeme a promícháme.

Jako poslední přidáme na pánev porek . Vše promícháme, posolíme a necháme přibližně minutu smažit (obr. 4).

Pak hrnec zakryjeme poklicí a necháme pórek dušením změknout. Stačí na to 5 minut.



Postup přípravy polévky
Zdroj:Marcela Hackerová

Polévkový základ zalijeme vývarem nebo vodou a přidáme rozmixovanou dýni hokkaido a kari. Dýni přidávám pro barvu, polévka je pak zlatavá. Polévku necháme povařit na mírném ohni 20 minut.

TIP: Z kostek špekáčku nebo klobásy vysmažím na pánvičce tuk. Kostičky jsou pak masovější a chutnější. Vysmažený tuk dál nepoužívám.

Připravíme si zavářku ze zakysané smetany, mléka, vajíčka a krupičky (obr. 6). Metličkou zavářku prošleháme a ochutíme ji solí (obr. 7).

Před přidáním do polévky k zavářce přidáme naběračku horké vody nebo polévky a ještě jednou prošleháme. Přidáním horké tekutiny do zavářky si zajistíme, že polévka bude bez sražených hrudek smetany.



Postup přidání zavářky do polévky
Zdroj:Marcela Hackerová

Část polévky (obr. 7), asi třetinu, odebereme a dvě třetiny polévky v hrnci ponorným mixérem ji rozmixujeme.

Následně odebranou část vrátíme do hrnce a polévku zalijeme připravenou zavářkou (obr. 8). Promícháme a povaříme 10 minut.

Polévku dochutíme solí, mletým černým pepřem a špetkou majoránky. Na talířích zdobíme petrželkou neno směsí nasekaných bylinek a kostičkami uzeniny.