Polévka KYSELKA, jak ji měl rád tatínek

https://varimesmarcelou.cz/polevky/polevka-kyselka-jak-ji-mel-rad-tatinek.html

Také se občas vracíte ve svých vzpomínkách do dětství? Já ano a většinou je moje vzpomínka spojená s nějakým jídlem, protože jídlo v době mého dětství bylo pro mne velký strašák. Ale v maminčině kuchyni byly pro mne i milosrdné výjimky, jako třeba polévka KYSELKA, kterou měl rád tatínek a já také.

Na přípravu 4 porcí polévky budeme potřebovat

- 200 g fazolových lusků (čerstvých či mražených) pokrájených na velikost sousta
- 50 g špeku (slaniny), nakrájeného na kostičky
- 1 polévková lžíce sádla
- 1 velká cibule nakrájená na kostičky
- 150 g uzeného masa, nakrájeného na kostičky
- 1 menší mrkev, nakrájenou na kostičky
- 1-2 polévkové lžíce polohrubé mouky
- 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky
- Trochu chilli – každý dle svého gusta
- 2 špetky celého kmínu
- Lístky z 1 větvičky tymiánu
- 5 g soli
- 1 litr vývaru (vody)

Na dochucení a dozdobení hotové polévky

- Mletý pepř
- 2 polévkové lžíce octa
- 2 uvařená vajíčka natvrdo
- Nasekané listy libečku či petrželky

Postup přípravy polévky KYSELKA, jak ji měl rád tatínek

Do hrnce, ve kterém budeme vařit polévku, vložíme kostičky špeku nebo slaniny a polévkovou lžíci sádla. Hrnec začneme zahřívat.

Když se kostičky špek či slanina začnou škvířit, přidáme k nim kostičky cibule a uzeného masa. Společně smažíme 5 minut.

Polévkový základ zasypeme polohrubou moukou a promícháme. Asi po jedné minutě smažení přisypeme do hrnce 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky a chilli v množství dle svého uvážení.

Vše promícháme tak, aby se paprika spojila s tukem v hrnci. Smažíme krátce, necelou minutu.

Obsah hrnce zalijeme studeným vývarem nebo vodou. Metličkou vše promícháme.

Do hrnce dále přidáme pokrájené fazolové lusky a mrkvičku. Polévku povaříme 25 minut.

Pak hrnec odstavíme, ochutnáme, zda je polévka slaná dle našeho gusta. Přisypeme čerstvě namletý černý pepř a přidáme ocet.

Já přidávám 2 polévkové lžíce, ale každý si najde tolik octa, aby mu polévka chutnala.

Polévku na talířích dozdobíme nasekaným libečkem a pokrájenými vajíčky, uvařenými natvrdo.

TIP

Kdo má rád polévky hutnější, může do polévky, zároveň s mrkví, přidat i nakrájené kostičky z 2-3 syrových brambor.

Do odstavené a uvařené polévky můžete ještě přidat špetku majoránky.