Kmínová polévka, jak ji vařila moje babička

https://varimesmarcelou.cz/polevky/kminova-polevka-jak-ji-varila-moje-babicka.html

O kmínové polévce by se, bez nadsázky, dalo říci, že je jednoduchá, sytá, levná, rychlá a hlavně, je velmi chutná.

Na přípravu 4 porcí kmínové polévky budeme potřebovat

- 1 čajovou lžičku drceného kmínu
- 1 čajovou lžičku celého kmínu
- 1 menší cibuli nakrájenou na kostičky
- 20 g uzeného špeku nakrájeného na kostičky (babička špek nedávala, ale mně v polévce chutná), lze přidat i špekovou kůži
- 1 cm sušené chilli papričky (lze vynechat, nebo si každý přidá chilli podle svého gusta)
- 1 polévkovou lžíci oleje nebo sádla
- 1 polévkovou lžíci krupice
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky
- 1 přelomený bobkový list
- 1,2 l chladného zeleninového vývaru (může být i voda)
- 4 menší brambory nakrájené na kostičky
- 1 celé syrové vejce
- 1 čajovou lžičku soli
- Mletý černý pepř
- 1 čajovou lžičku octa
- Na ozdobu nasekanou petržel či pažitku

Postup přípravy kmínové polévky

Do hrnce na polévku vložíme kostičky špeku, polévkovou lžíci oleje nebo sádlo, přelomený bobkový list, drcený i celý kmín a kousek chilli papričky. Hrnec začneme zahřívat.

Pokud vám zbyla kůže ze špeku, klidně ji přidejte, dodá polévce chuť.

Když kostičky špeku začnou „prskat“, přidáme do hrnce nakrájenou cibuli a vše společně, za občasného promíchání, smažíme 5 minut.



Polévkový základ – špek, cibule a koření
Zdroj:Marcela Hackerová

K osmažené cibulce přidáme kostičky syrových brambor a dál krátce, asi 1-2 minuty smažíme.

Nyní polévkový základ zasypeme polévkovou lžící krupice a polévkovou lžící hladké mouky. Vše důkladně mícháme přibližně 5 minut.



Polévkový základ s bramborami a krupicí
Zdroj:Marcela Hackerová

Polévkový základ zalijeme chladným zeleninovým vývarem nebo vodou, osolíme a metlou vše dokonale promícháme.

Hrnec s polévkou zakryjeme a na mírném ohni povaříme 20 minut (myslím od bodu varu). Za tuto dobu by měly být měkké i brambory.

Zdroj tepla vypneme a polévku odstavíme. V misce rozšleháme syrové vajíčko společně se špetkou soli a vlijeme ho do polévky. Vajíčko se v horké polévce srazí, polévku už dále nevaříme.



Uvařená kmínová polévka v hrnci
Zdroj:Marcela Hackerová

Polévku dochutíme několika otočeními mlýnku s černým pepřem a přidáme i pár kapek octa (já jsem přidala 1 čajovou lžičku).

Podle chuti každého lze přidat ještě sůl. Polévku promícháme a můžeme podávat.

Talíře s polévkou dozdobíme nasekanou petrželkou či pažitkou.

Já, když jsem hodně rozmařilá, přidávám na stůl ještě misku s osmaženými kostičkami chleba.