

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 lžící oleje nebo [sádla](#)
- 1 polévkovou lžící krupice
- 1 polévkovou lžící 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 lžící oleje nebo [sádlo](#), přelomený bobkový list, drcený i celý kmín a kousek [chilli papričky](#). Hrncem začneme zahřívát.

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

Když kostičky špeku začnou „prskát“, 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.

Hrnc 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.