Hadrová polévka připravená podle receptu z kuchařky vydané v roce 1901

https://varimesmarcelou.cz/hadrova-polevka-pripravena-podle-receptu-z-kucharky-vydane-v-roce-1901

Nebojte se, nebudeme vařit polévku ze starého oblečení. Recept jsem našla v kuchařské knize z roku 1901 (3. vydání). Název mě hodně zaujal a po přečtení receptu jsem si říkala, že polévka bude určitě dobrá. Nebyla dobrá, ale byla výborná. A proč hadrová, tak to si přečtěte v mém článku.

V polévce plavou velmi chutné kusy (hadry) usmažených vajíček na uzeném špeku v jíšce. Já jsem ty kusy trochu od sebe oddělila a polévku si malinko vylepšila o uzený špek, mladé ředkvičkové listy a přidala jsem trochu chilli. Polévka je do 30 minut připravená k podávání. Báječně voní i chutná.

Na přípravu 5-6 porcí hadrové polévky budeme potřebovat

- 2 plátky uzeného špeku, nakrájeného na drobné kostičky
- 1 lžíci sádla
- 1 rovnou polévkovou lžíci hladké mouky
- 1 rovnou polévkovou lžíci krupice (mouky)
- 1 čajovou lžičku drceného kmínu
- 1x-2x na špičku nože kajenského pepře (lze vynechat, ale mně v polévce chutnal)
- 1,5 l teplého vývaru (v receptu je použito slovo polévka, ale myšleno je vývar) nebo vody
- 3 celá syrová vejce
- 20 mladých nasekaných ředkvičkových listů (lze i kondrhel, mladé kopřivy, pažitku či petržel)
- 1 čajovou lžičku soli
- Mletý černý pepř, každý dle své volby

Doba zasmažení jíšky: 10 minut

Doba provaření polévky: 15 minut

Postup přípravy hadrové polévky

Do zahřátého hrnce vložíme kostičky špeku, polévkovou lžíci sádla a 1 čajovou lžičku drceného kmínu.

Když se sádlo rozpustí a kostičky špeku se začnou škvířit, do hrnce přisypeme 1 rovnou polévkovou lžíci krupice a 1 polévkovou lžíci hladké mouky. Vše promícháme.

Na opravdu mírném ohni smažíme jíšku přibližně 10 minut. Nezapomínáme míchat. Těsně před přidáním vývaru do jíšky vmícháme 1x-2x na špičku nože kajenského pepře. Ten samozřejmě lze vynechat, ale v polévce je dobrý.

Do misky si rozklepneme tři syrová vajíčka a metlou je prošleháme. Vajíčka osolíme 1 čajovou lžičkou soli, přidáme nasekané mladé listy ředkviček a opět prošleháme.

Do usmažené jíšky nalijeme připravená rozšlehaná vajíčka a necháme je v hrnci zasmažit, aby následně v polévce byl cítit lehký opal vajíček na špeku. Vajíčka ovšem nesmí být usmažená „na drc“. Smažená vajíčka na špeku tam opravdu cítit jsou, a to té polévce dává ten zvláštní a mimořádně

chutný podtón.

Usmažená vajíčka zalijeme teplým vývarem a od bodu varu vaříme na mírném ohni 15 minut. Já jsem ještě ty větší kusy smažených vajíček (již zmíněné hadry) metlou trochu od sebe oddělila.

Pokud nemáme po ruce vývar, snadno si ho připravíme z domácího zeleninového bujónu. Možná by šel použít i kupovaný, ale s tím nemám zkušenost.

Polévku odstavíme, přisypeme mletý černý pepř a ochutnáme, zda je dost slaná. Pokud ano, můžeme hned podávat.

Jednotlivé porce na talíři můžeme dozdobit nasekanými ředkvičkovými listy. Chuť polévky je opravdu delikátní a příprava je snadná a rychlá.

Postup přípravy Vám usnadní i krátký videorecept: