Zapražená polévka mojí žďárské babičky

https://varimesmarcelou.cz/zaprazena-polevka-moji-zdarske-babicky

Zapražená polévka se za mého dětství vařila často. Důvod byl jasný, nedostatek času i financí. Ale díky babiččině talentu pro vaření, byla zapražená polévka velmi chutná. Když to shrnu, zapražená polévka splňuje fenomén i dnešní doby: čas a peníze. Ani chuť polévky nepodceňujte, chutná totiž skvěle.

Na přípravu 4-5 porcí zapražené polévky budeme potřebovat

- 1 polévkovou lžíci sádla (másla, oleje)
- 1 středně velkou cibuli nakrájenou na kostičky
- 3–4 brambory, oloupané a nakrájené na drobnější kostičky
- 1 bobkový list
- Čajovou lžičku celého kmínu
- 2 nadrcené stroužky česneku
- 1 polévkovou lžíci polohrubé mouky (vrchem)
- 1 polévkovou lžíci krupice (mouky), také vrchem
- 1 kávovou lžičku mleté sladké papriky (lze přidat i trochu chilli)
- 1 lžíci domácího nebo ½ kostky kupovaného zeleninového bujónu
- 1,2 litru vody (přibližně, lze přidat i více)
- Sůl
- Mletý černý pepř
- 2 špetky majoránky
- 1 polévkovou lžíci octa
- Pažitku na dozdobení a barevné oživení polévky

Smažení cibule a kostiček brambor a mouky: 10 minut

Doba varu polévky: od bodu varu 15 minut

Náročnost: velmi snadné

Postup přípravy zapražené polévky mé žďárské babičky

Do hrnce vložíme sádlo, kostičky nakrájené cibule, bobkový list a kmín. Cibuli smažíme do doby, kdy začne zlátnout. Musí být voňavá, ne připálená. K osmažené cibulce vhodíme kostičky brambor, nadrcený česnek a osolíme je. Smažíme a mícháme asi minutu.



Zasmaženou zeleninu zasypeme polévkovou lžící polohrubé mouky a polévkovou lžící mouky krupice. Přidáme 1 kávovou lžičku mleté sladké papriky. Kdo chce, může přidat i trochu chilli. Babička ho nepřidávala, ale já ho mám v polévce ráda. Promícháme.

Smažíme a mícháme asi minutu. Škrob z brambor i mouka se začnou trochu napalovat na dno, proto polévkový základ mícháme.



Polévku zalijeme studenou vodou, přidáme i domácí zeleninový bujón (nebo polovinu kostky kupovaného zeleninového bujonu). Promícháme metlou a od bodu varu vaříme 15 minut. Za tuto dobu se provaří mouka a kostičky brambor budou měkké.

Polévku odstavíme ze zdroje tepla. Přidáme majoránku, ocet a mletý černý pepř. Promícháme a ochutnáme. Chuť polévky můžeme doladit solí, mletým pepřem či přidáním chilli.

Do každého talíře vložíme lžíci nasekané pažitky a zalijeme ji polévkou. Zbude-li vám doma chleba, nakrájejte ho na kostičky a osmažte. Polévku tím jen vylepšíte.