Hrachová polévka připravená v pomalém hrnci

https://varimesmarcelou.cz/hrachova-polevka-v-pomalem-hrnci

Hrachovou polévku mám velmi ráda a vařím ji nejméně dvakrát do roka. Maminka ji také vařila, ale když byla starší, používala instantní a trochu ji vylepšovala. Hrachová polévka je tak trochu „zlobivé dítě“, je s ním malinko víc práce. Ale ta chuť, když ji ochutnáte na talíři, té se nic nevyrovná. A v chladných podzimních a zimních měsících i zahřeje.

Vzpomínám si na pěší výlet na Ostrý. Cesta tam 15 km a samozřejmě zpátky také 15 km z České strany (převýšení přes 500 m). Z Německé strany se dalo vyjet autem až téměř na vrchol. Pro nás pěší byla cesta náročná a na jídlo nebylo ani pomyšlení.

Zato rozesmátí němečtí hosté seděli nad kouřícími talíři hrachové polévky, ve kterých trůnila „echt“ opečená tučná klobása, a to vše zapíjeli pivem s limonádou, pěkně půl na půl. Sedla jsem si raději zády, a tak nevím, jak tu celou, nerozkrájenou klobásu jedli.

Na přípravu 6 porcí hrachové polévky budeme potřebovat

- 300 g loupaného a půleného hrachu v suchém stavu
- 2 vepřové kosti nebo 250 g uzeného žebra
- 1 řapík celeru, nakrájený na malé kousky
- 1 větší mrkev, nakrájená na kostičky
- 1 velký stroužek česneku, nakrájený nadrobno
- 1 cibule, nakrájená na kostičky
- 1 čajovou lžičku soli
- Pár jehliček rozmarýnu, nasekaných nadrobno
- 1 celou větvičku saturejky
- 1 vyzrálé rajče (pro barvu)
- 1,75 l vody

Na ozdobu hotové polévky použijeme nasekanou pažitku a opečené chlebové kostičky

Doba namočení hrachu: 12 hodin

Doba varu v pomalém hrnci: 3,5 hodiny na vyšší stupeň

Postup přípravy hrachové polévky

Do hrnce nasypeme hrách v suchém stavu a zalijeme ho dostatečným množstvím vody. Hrách jí nasaje poměrně hodně. Ideální je namočit hrách večer a ráno začít vařit polévku. Ráno zbytek vody z namočeného hrachu slijeme a propláchneme ho studenou vodou.

Pomalý hrnec je pro přípravu kvalitní hrachové polévky velký a ideální pomocník.

Do nádoby pomalého hrnce vložíme všechny uvedené suroviny a zalijeme je 1,75 l studené vody. Hrnec uzavřeme a nastavíme ho na vyšší stupeň s časovým údajem 3,5 hodiny. Za tuto dobu bude hrách měkký.



Po 3,5 hod. nádobu z pomalého hrnce vyjmeme. Vepřové kosti či žebra necháme vychladnout. Měkké maso obereme a nakrájíme na malé kousky. Větvičku saturejky dáme stranou. Ochutnáme hrách, měl by být měkký.

Ponorným mixerem celý obsah dohladka rozmixujeme. Dala jsem si práci a polévku jsem mixovala na 4x. Vždy jsem naběračkou přelila čtvrtinu polévky do jiné nádoby a obsah jsem důkladně mixovala tak, aby v ní nezůstaly žádné kusy.



Do hladké hrachové polévky přidáme kousky obraného masa a ochutnáme, zda hrachová polévka chutná dle našich představ. Můžeme přidat sůl, mletý černý pepř a kdo chce i trochu majoránky či kajenského pepře.

Hotovou polévku podáváme na nahřátých talířích, ozdobenou nasekanou pažitkou a opečenými kostičkami chleba. Při pohledu do talíře si vždy vzpomenu na tu opečenou klobásu z Ostrého a pak si řeknu: „No neblázni, jak bys jí asi jedla“.


Varinia's Marcelou