Velikonoční svítek do polévky

https://varimesmarcelou.cz/velikonocni-svitek-do-polevky

Svítek do velikonoční polévky připravovala babička. Z maminčiny velikonoční polévky se ale vytratil a nahradily ho 1-2 kusy vařených brambor (prý to měl tatínek rád). Mně chutná obojí, ale velikonoční svítek s mladými jarními kopřivami je moc chutný. Stojí za to ho vyzkoušet, a kdo jeho chuť nezná, bude mile překvapen. Přidat můžete i popenec.

Na velikonoční svítek si připravíme

- 100 g uzeného masa (měla jsem krkovici)
- 2 polévkové lžíce (vrchem) nasekaných mladých špiček kopřiv (asi 10 kusů)
- 3 vejce (žloutky a bílky zvlášť)
- 30 g másla (povoleného)
- 60 g polohrubé mouky
- 5 g soli
- Mletý černý pepř
- ½ dl mléka
- Sádlo + hrubou mouku na vymazání a vysypání pekáčku (lepší variantou je papír na pečení)
- Elektrický sekáček
- Pekáček 22 x 22 cm

Náročnost: velmi snadné

Doba pečení v troubě: 20 minut na 180 °C

Postup přípravy velikonočního svítku do polévky

Do sekáčku nahrubo nakrájíme 100 g uzeného masa a přidáme k němu i cca 10 špiček mladých kopřiv. Několika pulzy nadrtíme směs do velikonočního svítku. Kromě mletí či zdlouhavého krájení si také nepopálíme prsty.

Oddělíme si bílky od žloutků. Žloutky vyšleháme se změklým máslem, přidáme i ½ dl mléka, mouku a směs masa a kopřiv ze sekáčku. Nezapomeneme vznikající těsto osolit a opepřit.

Jako poslední ušleháme ze 3 bílků tuhý sníh. Do misky k bílkům přidávám před šleháním vždy špetku soli. Sníh stěrkou zapracujeme do těsta na velikonoční svítek.

Lepší než formu vymazat sádlem a vysypat hrubou moukou je na dno položit papír na pečení a pak teprve potřít tukem a vysypat hrubou moukou. Svítek se nám bude lépe z formy vyndavat. Aby papír na dnu formy držel a neposouval se, je dobré dno potřít na několika místech tukem a pak teprve položit papír na pečení. Jsme připraveni a těsto přemístíme do pekáčku.



Pekáček s velikonočním svítkem vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme ho 20 minut.



Svítek do velikonoční polévky připravovala babička. Ze základních surovin. A to můžeme

ocenit i dnes.

Babička připravovala svítku víc, na celý velký plech. Tak nebyl problém krájet svítek na plechu přímo, nožem. U teflonových povrchů to nejde, proto je lepší ten papír na pečení a svítek krájet mimo formu.

Svítek lze nakrájet na jakékoli tvary, třeba kostičky či nudličky. Svítek vložíme na dno talířů a přelijeme vývarem z masa (např. vepř. krkovice nebo uzeného), které se vařilo na nádivku. Pro chuť i barevnost do polévky můžeme přidat i kostičky uzeného masa a dozdobit polévku pažitkou či nasekaným popencem.



A nakonec ještě jeden bonus, kostičky velikonočního svítku nenasají do sebe polévku, budou mít stále stejnou texturu, jako před zalitím vývarem. A při dojídání polévky nám v talířích nebude plavat namočená houba, babička by použila slovo „bačkora“. Vyzkoušejte a ochutnejte ….


Yamie's Marcelou