Chlebová polévka s dýní

https://varimesmarcelou.cz/chlebova-polevka-s-dyni

Chlebová polévka s dýní patří k dalším mým oblíbeným. A jak vlastně vznikla? Při pohledu na barvu povařeného a rozmixovaného chleba v hrnci by někomu mohla naskakovat husí kůže. Říkala jsem si, že je třeba do polévky přidat barvu, aby byla zlatavě lákavá a vybízela k ochutnání.

Šlo to samozřejmě za pomoci koření (kari či kurkuma), ale proč koření, když mám doma dýni. Ke kostičkám chleba jsem přidala i hrst kostek dýně Hokkaido (nebo jiné oranžové dýně) a nechala ji společně s chlebem povařit a pak společně rozmixovala.

Je to polévka, kde není třeba suroviny vážit. Mám vyzkoušeno, že množství dýně by mělo přibližně odpovídat 1/3 množství chleba. A navíc bonus - polévka neobsahuje téměř žádný tuk (párek lze vynechat).

Na přípravu 6-8 porcí chlebové polévky s dýní si připravíme

Do polévkového rozvaru

- 3 větší krajíce staršího chleba nakrájené na kostky
- Hrst nakrájené dužiny oranžové dýně (Hokkaido není třeba loupat)
- 1 cibuli nakrájenou na kostičky
- 2 stroužky česneku rozetřené se solí
- Malá špetka chilli (v polévce chutná výborně, pokud se to nepřežene)
- 1,75 l vody

Na dokončení

- 1-2 syrové brambory nastrouhané na velikost sirky
- 1 mrkev nastrouhaná na velikost sirky
- 1 polévkovou lžíci zeleninové bujónové pasty (nebo ½ kostky kupovaného zeleninového vývaru)
- 2 nožičky vídeňského párku, nakrájeného na plátky (kdo nechce, může vynechat)
- 1 bobkový list
- 1 čajovou lžičku drceného kmínu
- Sůl a mletý černý pepř
- 1 syrové vejce rozšlehané s 1 polévkovou lžící hrubé mouky a 1 dl studené vody (vše osolené)
- 1-2 špetky majoránky
- Pár kapek jablečného octa
- Nasekanou petrželku nebo pažitku na dozdobení

Ostatní pomocníci

- Ponorný mixer

Celková doba tepelné úpravy: 15 minut rozvar chleba s dýní + 20 minut povaření se zeleninou

Krájení: 20 minut

Náročnost velmi snadné

Postup přípravy chlebové polévky s dýní

Do hrnce na vaření polévky vložíme kostky chleba, kostky dýně, nakrájenou cibuli a nadrcený česnek. Lze přidat i trochu chilli, ale záleží na chuti každého. Vše zalijeme 1,75 l vody a začneme zahřívat. Od bodu varu vaříme mírným varem 15 minut. Obsah hrnce poté rozmixujeme ponorným mixérem dohladka.



Do zlatavé polévky přidáme nastrouhanou bramboru a mrkev, bobkový list, lžičku drceného kmínu, lžíci zeleninové bujónové pasty (nebo ½ kostky kupovaného zeleninového vývaru) a nakrájené vídeňské párky.



Polévku od bodu varu necháme povařit 20 minut.

Připravíme si závarek z jednoho syrového vajíčka, ke kterému přidáme 1 polévkovou lžíci hrubé mouky a 1 dl studené vody. Metličkou vše společně vyšleháme.

Po 20 minutách do polévky přidáme závarek z vajíčka, promícháme a při prvním náznaku varu, polévku vypneme. Chuť doladíme majoránkou, mletým černým pepřem a pár kapkami jablečného octa. Můžeme přidat i sůl dle svého gusta.

Polévku dekorujeme nasekanou petrželkou nebo pažitkou, a kdo má více času, přidá i osmažené kostičky pečiva.


Varimo's Marcelou