Jemná polévka z králičích žeber, ořezů a drobů

https://varimesmarcelou.cz/jemna-polevka-z-kralicich-zeber-orezu-a-drobu

Za mého dětství se v našem jídelníčku králík objevoval často a musím říci, že nikdo neprotestoval. Dnes jsou pro mne recepty z králičího masa svátečním jídlem. Z uvařeného masa z králičích žeber většinou maminka připravovala knedlíčky do polévky nebo jemnou polévku se smetanou. Obojí mně moc chutnalo.

Na přípravu 6 porcí jemné polévky z králičích žeber, ořezů a drobů budeme potřebovat

Na vývar

- 1,5 litru studené vody
- Ořezy a droby z jednoho králíka (žebra, krk, ocásek-pírko, játra, srdce a ledvinky)
- 1 oškrábanou mrkev překrojenou na polovinu
- 100 g oškrábané bulvy celeru
- 1 přepůlenou cibuli i se slupkou
- 2 bobkové listy
- 5 kuliček nového koření
- 1 kávovou lžičku kmínu
- Sůl

Na dokončení

- 4 syrové a oškrábané brambory nakrájené na kostičky
- 1 mrkev nastrouhanou na nudličky (velikost sirky)
- 200 g zakysané smetany
- 1-2 polévkové lžíce hladké mouky na zahuštění
- Sůl a pepř dle chuti
- 1 polévkovou lžíci octa
- Nasekanou petrželku

Postup přípravy jemné polévky z králičích žeber, ořezů a drobů

Do většího hrnce nalijeme 1,5 litru studené vody. Vodu osolíme a vložíme do ní všechny uvedené suroviny (ořezy králičího masa, králičí droby, zeleninu a koření). Hrnec zaklopíme a vodu pozvolna přivedeme k varu. Od bodu varu na mírném ohni vaříme přibližně 1,5 hodiny. Záleží na stáří králíka. Uvařené králičí maso musí být měkké a musí jít dobře od kostí.

Uvařené maso obereme z kostí a společně s uvařenými droby je nakrájíme na velikost sousta. Králičí vývar přecedíme.

Do přecezeného vývaru vložíme zpět obrané a nakrájené králičí maso, nakrájené kostičky syrových brambor a nudličky syrové mrkve. Uvařený celer a mrkev z vývaru klidně do polévky přidáme také,

jen je nakrájíme na menší kousky.

Vývar znovu přivedeme k varu a zvolna vaříme do změknutí brambor.

Než nám kostičky brambor změknou, připravíme si zavářku ze smetany. Smetanu přendáme z kelímku do misky, přisypeme k ní mouku a metličkou vše prošleháme do hladké kaše bez hrudek. Aby se nám smetana v polévce nesrazila, přilijeme do misky 1 – 2 naběračky vroucího vývaru z hrnce a vše znovu do hladka prošleháme.

Zavářku nalijeme do hrnce s polévkou a dobře promícháme. Polévku povaříme 15 minut a pak ji odstavíme ze zdroje tepla.

K polévce přilijeme 1 polévkovou lžíci octa, promícháme a ochutnáme ji. Chuť můžeme doladit solí a mletým černým pepřem či pár kapkami octa. Než budeme polévku podávat, do každého talíře nasypeme trochu nasekané petrželky.