Zlatá cuketová polévka

https://varimesmarcelou.cz/zlata-cuketova-polevka

Zlatá cuketová polévka je návyková záležitost. Málokdo by sázel na to, že chutná tak skvěle. Letošní léto jsem ji vařila už třikrát a určitě ne naposledy. Místo kostiček brambor jsou kostičky cukety, v polévce je dostatek osmažené zeleniny a na dochucení jsem použila sůl, pepř, majoránku, ocet, trochu chilli semínek a svoji bujonovou pastu. A aby měla polévka lákavou barvu, přidala jsem trochu rozvařené a rozmačkané dýně hokkaido.

Na přípravu 6-8 porcí zlaté cuketové polévky si připravíme

Do polévkového základu

- 3 plátky uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- 1 větší cibuli nakrájenou na kostičky
- 1 polévkovou lžíci tuku (nejlepší je sádlo)
- 1 čajovou lžičku nasekaného čerstvého rozmarýnu
- 1 čajovou lžičku kmínu
- 1 přelomený bobkový list
- Několik semínek z chilli papričky (mám vyzkoušeno, že 4 zrnka bohatě stačí)
- 1 spišský párek nakrájený na kolečka

Na polévku

- 300 g nakrájené cukety na kostky asi o hraně 1 cm
- 2 menší mrkve nakrájené na kostičky či půlkolečka
- 100 g dýně hokkaido rozvařené ve 2,5 dl osolené vody
- 1 řapík celeru nakrájený na menší kousky
- Asi 10 cm pórku nakrájeného na menší kousky
- 2 špetky nadrcených sušených hub
- 2 polévkové lžíce polohrubé mouky
- 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky
- 1,75 litru vody
- ½ kostky zeleninového bujónu (nebo vlastního zeleninového bujónu)

Na dokončení polévky

- Sůl a mletý černý pepř
- 1-2 špetky majoránky
- 1 polévkovou lžíci jablečného octa
- Nasekanou petrželku na dozdobení

Celková doba tepelné úpravy: 10 min smažení polévkového základu + 25 minut varu

Krájení: 20 minut

Náročnost velmi snadné

Postup přípravy zlaté cuketové polévky

Do zahřátého hrnce na vaření polévky vložíme všechny připravené suroviny na polévkový základ. Promícháme a smažíme přibližně 10 minut.



Do zasmaženého polévkového základu nasypeme všechnu nakrájenou zeleninu a párek, posolíme ji a lehce zasmažíme. Slovem „lehce“ myslím jen zavadnutí asi po dobu 2-3 minut.



Zasmaženou zeleninu zasypeme 2 polévkovými lžícemi polohrubé mouky a jednou čajovou lžičkou mleté sladké papriky. Promícháme a když se mouka začne napalovat na dno, přilijeme 1,75 l studené vody, přidáme zeleninový bujón, uvařenou a rozmačkanou dýni. Necháme povařit 25 minut. Občas promícháme.



Polévku odstavíme a ochutnáme. Chuť doladíme majoránkou, mletým černým pepřem a jednou polévkovou lžící jablečného octa. Můžeme přidat i sůl dle svého gusta. Polévku dozdobíme nasekanou petrželkou a můžeme podávat.

