Polévka z kapusty a šumavských lišek, zahuštěná ochucenou chlebovou strouhankou

https://varimesmarcelou.cz/polevky/polevka-z-kapusty-a-sumavskych-lisek-zahustena-ochucenou-chlebovou-strouhankou.html

Tahle polévka je velmi sytá a chutná. Řeknete si, kde seženete teď v zimě lišky? Já jsem si jich přivezla v létě plný koš ze Šumavy a zamrazila jsem je. Ale lišky klidně nahradíte hlívou ústřičnou. Dostanete ji v každém supermarketu a ve vývaru má také báječnou chuť. Ochucenou chlebovou strouhanku si udělejte vždy, když vám chleba doma zbývá. Nechte ji oschnout a pak ji využijte třeba jako já, na zahuštění polévky či na obalení ryby.

Na silný vývar budeme potřebovat

- 1 velkou mrkev
- 1 řapík celeru
- Plátek bulvy celeru - asi 1 cm silný
- 1 cibuli
- 2 stroužky česneku
- 1 kg vepřových kostí (v síti prodejen MAKRO cca 10,- Kč za 1 kg)
- 1 bobkový list
- 5 kuliček černého pepře
- 5 kuliček nového koření
- 1 čajová lžička kmínu
- 1 čajová lžička soli
- 3 listy kapusty (měla jsem kapustu kadeřavou), ale lze použít jakoukoli
- 1,5 listru vody

Postup přípravy vývaru

Vepřové kosti opereme, mají na sobě zbytky masa, které po uvaření obereme a dáme do hotové polévky.

Kosti vložíme do většího hrnce, přidáme zbývající suroviny s výjimkou kapustových listů a vaříme pomalu, minimálně 2 hodiny. Pak do vývaru položíme kapustové listy a vaříme ještě ½ hodiny.



Z hotového vývaru vyndáme maso (kosti) i všechnu zeleninu. Vývar přecedíme. Protože u této polévky není potřeba, aby byl vývar naprosto čirý, přecedíme jej přes velké síto.

Vařenou mrkev nakrájíme na úhledné kostičky, kapustové listy rovněž nakrájíme na kousky a maso obereme z kostí. Vařený celer nepřidávám, protože ho při práci sním.

Nyní si připravíme ochucenou chlebovou strouhanku.

Na přípravu ochucené chlebové strouhanky potřebujeme

- 100 g chlebové strouhanky vč. chlebových kůrek
- 3 lžíce olivového oleje
- 1-2 stroužky česneku
- 1 kávovou lžičku soli
- 1 polévkovou lžíci petrželové nati

Strouhanku po odvážení vložíme do misky a přidáme olivový olej. Na prkénku na velmi jemno nakrájíme česnek, posypeme ho solí a plochou stranou nože česnek rozetřeme, až nám vznikne česneková pasta. Petrželku nasekáme na jemno. Vše promneme, nejlépe prsty.



Na dokončení polévky budeme potřebovat

- Větší hrnec (třeba ten, ve kterém se vařil vývar - samozřejmě, že ho před tím musíme umýt)
- 1 polévkovou lžíci olivového oleje
- 10-15 ks lišek překrojených na polovinu (nebo 3-4 ks hlívy)
- Sůl a pepř podle chuti

Do rozehřátého hrnce dáme olivový olej a lišky (nebo hlívu). Restujeme asi 5 minut. Pak k houbám přisypeme připravenou ochucenou strouhanku. Nyní vše promícháme a dál smažíme 10-15 minut. Chlebová strouhanka se krásně opeče, česnek a houby přidají aroma.



Nyní vše zalijeme vývarem a promícháme. Přivedeme k varu, vypneme sporák a necháme polévku tepelně „dojít“. Nakonec do polévky vložíme nakrájenou mrkev, kapustu a maso.

Polévku ochutnáme, dosolíme a opepříme dle našich chutí. Výsledek předčí Vaše očekávání.

Na talíři můžeme přidat dle libosti ještě olivový olej, nebo polévku lehce zastrouhat parmazánem.