

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo



Originální chutí mě nejvíce zaujala polévka, které nakonec porota přikla třetí místo. Recept na ni přinášíme od její autorky Jany Zatloukalové (mimo jiné vydala úspěšnou Kuchařku pro dceru – viz IN magazín č. 10/2008) v rubrice Vařte s námi.

Bílá i rudá varianta

Bílá a do červena obarvená paprikou. S brambory i klobáskami. To všechno může být zelňačka či kapustnica. Díky vzájemnému prolínání lidí z různých regionů i národů bývalého Československa existují desítky zaručených a rozhodně jedinečných a nejlepších receptů na polévku, kterou někdy okusil každý z nás. Mnozí si ji navždy zamilovali. V řadě domácností se stále udržuje tradice nakládání zelí, i když jsou ho plné obchody. A nejde jenom o generaci nejstarší.

Díky rozšíření zelňačky se při vaření vychází většinou z rodinných tradic, a ne z kuchařek. Každý ji máme zafixovanou v chuťové paměti tak, jak nám ji kdysi či nedávno uvařila babička či máma.

**Vařte s námi****Zelňačka podle Florentýny**

Pro 10 osob

- 1 kg uzeného masa s kostí
- 3 cibule
- 2 lžíce sádla
- 2 lžíčky mleté papriky a špetka pálivé
- 1 kg kysaného zelí
- 200 g sušených švestek
- sůl a mletý černý pepř
- bobkový list
- nové koření
- 4 brambory
- 300 ml smetany
- 2 lžíce hladké mouky

Uzené maso zalijeme dvěma litry studené vody a zhruba jednu hodinu vaříme doměkka. Vývar přijde do polévky, proto chcete-li ho mít silnější, můžete s masem nechat vařit také trochu kořenové zeleniny, hovězích kostí a cibule. Na sádle zpěníte nadrobno nakrájenou cibuli a poduste doměkka. Přisypte papriku, propláchnuté a pokrájené zelí a zalijte vývarem. Přidejte také nakrájené švestky, bobkový list, nové koření, sůl a pepř podle chuti. Přiveďte k varu a nechte na mírném plameni asi 30 minut vařit.

Mezitím oškrábejte brambory, nakrájejte je na drobné kostičky a uvařte v osolené vodě doměkka. Oberte maso a nakrájejte je na malé kousky. Rozmíchejte mouku se smetanou a přilijte do polévky. Důkladně promíchejte a nechte ještě 20 minut zlehka povařit, občas zamíchejte vařečkou, aby se polévka nepřichýtila ke dnu. Na závěr vmíchejte uvařené slité brambory a maso. Na talíři můžete polévku ozdobit nakrájenou klobásou, rychle nasucho osmaženou na pánvi.



V naší rodině se dělala tradičně na Štědrý den na oběd. Sice jsme s bratrem toužili po půstu vidět zlaté prasátko, ale hlad byl mocnější a polévka tak neodolatelně voněla. Po kontaktu se slovenskými spolužáky jsem její zbytek na druhý den vylepšoval sladkou i pálivou paprikou a klobáskami.

Správně se vše vaří zvlášť, aby byly zachovány chutě jednotlivých složek. Brambory se uvaří a i s osolenou vodou nalijí na zelí, znovu se vše krátce povaří a přidají se nakrájené klobásky, které se uvařily také zvlášť. Pochopitelně i s vývarem. Potom už se dochucuje či zahušťuje dle jednotlivých variant. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Foto: Milan Ballík