

Polévky a saláty do teplých dnů

Naše mámy a babičky měly pravdu, když tvrdily, že polévka je základ.
V letním období mohou být i studené a osvěží stejně jako saláty.

Mnozí z nás jsou přesvědčeni, že vědí, co znamená mezinárodně známý pojem restaurace či restaurant. Ovšem poprvé název restaurant ve spojení s jídlem údajně použil v jiném než dnešním smyslu slova v Paříži v roce 1765 prodavač polévek jménem Boulanger. Nazýval své výtvary restaurants nebo restoratives. Tím chtěl naznačit, že jeho polévky napomáhají lidem znovu nabýt (restaurovat) ztracené síly. Jeho vyhlášenou specialitou byly vařené skopové nožičky v husté bílé polévce.

Studené variace

Představa husté vřelé polévky, ve které plavou vařené skopové nožičky, není v panujících vedrech asi tím nejlepším, ovšem existují i vyložené letní polévky. Bohužel k jejich studeným variantám jsme zatím většinou značně nedůvěřiví.

Ovšem taková správně připravená klasická italská zeleninová polévka minestrone, ve studené i teplé variantě, rozhodně stojí za ochutnání. Existují jí stovky variací a každý správný Ital vám bude tvrdit, že ta od jeho babičky je nejlepší na světě. Stejně jako španělské gazpacho, které dokáže v každé části země připravit jinak. Dobře připravené jsou vynikající, v chladném stavu i ve vedru rozhodně osvěží i poskytnou nějakou tu nezbytnou energii. Na něco hodně vydatného člověk ve vedru stejně nemá chuť.



FOTO: ARCHIV

Andaluská polévka gazpacho se podává zastudena a připravuje se v mnoha obměnách. Univerzální recept na ni nenajdete.



Vařte s námi

Grilované cukety s cibulovou omáčkou

Pro 6 osob

- 10 středně velkých cuket • 3 velké červené cibule • vinný ocet • kvalitní olivový olej
- provensálské koření • sůl, pepř

Cukety rozkrojíme podélně na poloviny, osolíme, opepříme, posypeme provensálským kořením a potřeme olivovým olejem. Potom je z obou stran opečeme na grilu nebo na pánvi. Cibule oloupeme. Dvě dáme do vařící vody s trochou octa. Necháme je uvařit do změknutí, vyndáme, osolíme a rozmixujeme se 4 lžícemi olivového oleje. Vznikne hustá krémová omáčka. Dáme ji na talíře a přidáme opečené cukety. Zbylou cibuli nakrájíme na kousky a ozdobíme s ní talíře.

Pečené cukety
s cibulovou omáčkou