

Lovecká polévka z bažanta

Silná krémová polévka z bažanta, kořenové zeleniny a bylin – český „chowder“ pro sychravé dny, kdy vás rozhodně zahřeje i zasytí.

BAŽANTÍ VÝVAR

- 1 kg bažantí stehna
- 2 l voda
- 1 lžíce sůl
- divoké koření (2 bobkové listy, 4 kuličky černého pepře, 4 kuličky nového koření)

Do hrnce dáme lžici oleje a na středním plameni opečeme bažantí stehna dozlatova. Poté je zalijeme vodou a přivedeme k varu. Sebereme vzniklou pěnu, zmírníme teplotu a přidáme sůl a koření. Vaříme pod pokličkou přibližně 1–1,5 hodiny, dokud maso nezměkne. Vývar sceďme a maso natrháme na kousky.

POLÉVKA

- 1 ks mrkev
- 1 ks cibule
- 1 ks řapíkatý celer
- 2 hrsti kukuřice
- 100 g slanina
- 3 stroužky česnek
- 2 ks brambory, oloupané
- 1 svazek jarní cibule
- 1 ks petržel
- 2 lžíce olej
- 2 plátky chléb
- 1 l vývar
- 150 ml smetana (33 %)

Cibuli, mrkev, celer, petržel a slaninu nakrájíme na malé kostičky. Česnek rozdrtíme. Jarní cibulku nakrájíme na kolečka a rozdělíme na bílou a zelenou část. Chléb nakrájíme na kostičky. V hrnci rozežřejeme olej a orestujeme slaninu dozlatova. Přidáme nakrájenou zeleninu, česnek a kukuřici, a restujeme, dokud zelenina nezezlátne. Přidáme brambory, chléb a bílou část jarní cibulky, a restujeme další 2 minuty.

Zalijeme vývarem, přivedeme k varu a vaříme přibližně 20 minut, dokud zelenina nezměkne. Polévku zjemníme smetanou a dochutíme solí a pepřem.

Polovinu polévky rozmixujeme dohladka a poté smícháme s druhou nerozmixovanou polovinou. Při servírování posypeme zelenou částí jarní cibulky.





20 min.



90 min.



4 porce