

14. Brzlíková polévka

Brzlík dáme asi na 1/2 hodiny do kastrolu se studenou vodou. Pak jej postavíme na sporák a zahřejeme, až je voda horká. Tuto vodu slijeme, znovu zalijeme studenou vodou a necháme opět na plotně tak dlouho, až je voda horká, přičemž brzlík úplně zbělí a ztuhne. Potom odstraníme všechny šlachy a udusíme brzlík na másle. Zeleninovou osolenou polévku zahustíme žlutou jíškou, přidáme do ní na růžičky rozebraný vypraný květák a dobře ji povaříme. Před podáváním přidáme do polévky na kostičky nakrájený brzlík i se šťávou, ve které se dusil, mletý pepř a sekanou pažitku. V polévkové míse umícháme v mléce celé vajíčko, do mísy na ně přilijeme polévku a podáváme. Obohatit ji můžeme vaječnou sedlinou nebo některým svítkem.

Rozpočet pro 5 osob: 1 telecí brzlík – 2 dkg másla na dušení brzlíku – sůl – 8 dkg zeleniny – 4 dkg másla a 6 dkg hladké mouky na jíšku – 1 malý květák – 3 rozdrčená zrnka pepře – pažitka – 13 dcl mléka – 1 vejce



Brzlík patří k těm poněkud záhadným surovinám, se kterými se již běžně nesetkáváme. Anatomicky vzato jde o žlázu s vnitřní sekrecí, ale z hlediska kuchařského je důležitá především jeho chuť, která je jemná a máslová. Dodnes je v oblibě ve francouzské kuchyni, ale i tam se s ním setkáváme už jen zřídka.



15. Královská polévka

V osolené vodě uvaříme doměčka telecí jazyk, z polévky jej vyjmeme, vložíme do studené vody. Necháme chvíli stát, pak jazyk oloupeme a nakrájíme na kostičky. Do vývaru z jazyka přidáme na nudličky nakrájenou zeleninu, zředěnou světlou jíšku, na másle udušený telecí brzlík, telecí maso, pečené kuře, vše nakrájené na kostičky. Pak přidáme připravený jazyk, uvařený rozebraný květák, na plátky nakrájené, na másle udušené hříbky a vše ještě povaříme. Polévku okořeníme mletým muškátovým květem, nalijeme ji do smetany s umíchaným žloutkem a podáváme k ní dvojitý svítek.

Rozpočet pro 5 osob: 1 menší telecí jazyk – 8 dkg zeleniny – 4 dkg másla – 6 dkg mouky – 1/4 květáku – 1/2 telecího brzlíku – 1 hříbek o váze asi 3 dkg – 12 dkg telecího masa z plece – 1/4 kuřete – na špičku nože muškátového květu – 13 dcl smetany – 1 žloutek



K téhle polévce se nedá příliš dodat, protože její bohatost se vztahuje ještě ke středověké tradici opulentních hodů. Dříve tak běžné telecí je dnes výběrovým a také patřičně drahým masem. Na tuto polévku nemusíte ale resignovat, pokud nahradíte telecí maso drůbežím (slepice, kuře, krůta). Místo telecího jazyka asi snáze seženete hovězí nebo jemnější vepřový.



16. Polévka z husích drůbků

Husí krk, křídla a očištěné drůbky dáme s očištěnou a nakrájenou zeleninou do osolené vody, uvedeme do varu a vaříme zvolna asi 1 a 3/4 hod. Pak polévku procedíme, zahustíme ji světlou jíškou, přidáme do ní na kostičky nakrájené drůbky, rozebraný květák, na másle udušené hříbky a polévku ještě dobře povaříme. Před podáváním do ní zavaříme houskové knedlíčky, mletý muškátový květ a usekanou zelenou petrželku.

Rozpočet pro 5 osob: 1 husí drůbky – 8 dkg zeleniny – 4 dkg másla – 5 dkg hladké mouky – sůl – 1/2 květáku – 1 hříb – mletý muškátový květ – zelená petrželka – 1 dkg másla na hříby



17. Polévka ze sleziny s kroupami

Na másle si usmažíme drobně nakrájenou cibuli se zelenou usekanou petrželí. Potom přidáme oškrábanou slezinu, pepř, sůl a trochu majoránky, strouhanku a vše dobře osmahneme. Zalijeme vodou, v níž se doměčka uvařily kroupy, přidáme kousek česneku utřeného se solí, kroupy a polévku ještě dobře povaříme.

Rozpočet pro 5 osob: 10 dkg sleziny – 5 dkg másla – zelená petržel – 3 dkg cibule – 10 dkg strouhanky – mletý nebo drcený pepř – sůl – špetka majoránky – 4 dkg krup – malý stroužek česneku

18. Polévka z plic

Kousek telecích nebo vepřových plic nebo kozlečí kořínek uvaříme doměkka se zeleninou ve slané vodě. Uvařené plíce nakrájíme na nudle, polévku z nich zahustíme světlou jíškou, přidáme do ní rozkrájené plíce, trochu kmínu, mletého pepře a před podáváním smetanu se žloutkem. Polévka se již ničím nezavařuje.

Rozpočet pro 5 osob: 25 dkg plic nebo kozlečí kořínek – sůl – pepř – 8 dkg zeleniny – kmín – 4 dkg másla – 6 dkg mouky – 13 dcl smetany – 1 žloutek



Pličky nepatří dnes k nejoblíbenějším a setkáme se s nimi málokdy.



19. Bouillon

Lehce oprané hovězí maso, hovězí morkové kosti, telecí kosti, vykuchaného starého holuba a půl slepice rozsekáme na malé kousky. Na morku z kostí usmažíme na koláčky nakrájený celer, petržel, mrkev a cibuli. Do toho vložíme hovězí maso, hovězí játra, slepici a holuba, polijeme vodou, přidáme telecí i hovězí kosti, sůl a zvolna vaříme 2 hodiny i déle. Pak polévku procedíme, necháme chvíli stát a tuk sebereme. Nyní polévku vyčistíme bílkem, procedíme ubrouskem a horkou podáváme v šálcích.

Rozpočet pro 5 osob: 1 kg hovězího masa – 50 dkg hovězích morkových kostí – 50 dkg telecích kostí – 1 starý holub – 1/2 slepice – 6 dkg zeleniny – 2 dkg cibule – 5 dkg jater – sůl



Silný vývar neboli bujón (z francouzského „bouillon“) je dnes mimořádně oblíbený, nejen ve špičkových restauracích. Přípravuje se podobným způsobem, ač se obvykle nepoužívají dva druhy kostí, a také holubi nejsou v běžné nabídce. Podobně silné polévky docílíte i za použití hovězího na polévku a slepice, případně kuřecích skeletů.



20. Polévka pro nemocné

Do studené, málo osolené vody dáme na menší kousky nakrájené hovězí maso, očištěného,

nakrájeného holuba, drůbkky a polévku na mírném ohni zvolna vaříme 1 a 1/2 hodiny. Poté ji procedíme a přidáme do ní jemné masíčko z holuba, játra a srdíčko. Je-li polévka příliš mastná, tuk sebereme. Do polévky nedáváme zeleninu, ale před podáváním do ní zamícháme žloutek.

Rozpočet pro 5 osob: 50 dkg hovězího masa – 1 holub – sůl – 1 žloutek



Holuba lze dobře nahradit slepičím nebo kuřecím masem a drůbkky.



21. Ledvinková polévka I

Hovězí nebo telecí nebo vepřovou ledvinu rozkrájíme na plátky, vypereme v několika vodách a dáme ji okapat. V kastrole na rozpáleném másle si usmažíme dozlatova drobně rozkrájenou cibulku, vsypeme plátky masa a krátce osmahneme; pak přidáme sůl, mletý pepř a mouku, dobře zamícháme, zalijeme zeleninovou polévkou, přikryjeme poklicí a udusíme vše doměkka. Pak ledvinu umeleme nebo usekáme, vložíme do zeleninové polévky, načež polévku zahustíme řídkou máslovou jíškou a dobře povaříme. Posléze zamícháme do polévky žloutek a podáváme ji s osmaženou žemlí nebo kapáním.

Rozpočet pro 5 osob: 15 dkg ledvin – 3 dkg másla – 3 dkg cibule – sůl – 3 zrnka pepře – 2 dkg hladké mouky – 8 dkg zeleniny – 4 dkg másla – 4 dkg hladké mouky – 1 žloutek



22. Ledvinková polévka II

Oprané vepřové ledvinky nakrájíme a udusíme se zeleninou na sádle. Zvlášť udusíme na másle na kostky nakrájené housky. Po chvíli zalijeme housky polévkou z kostí nebo osolenou vodou a úplně je rozvaříme; pak je prolisujeme. Udušené ledvinky umeleme a přidáme do polévky s prolisovanou houskou. Do hotové polévky přidáme trochu pepře. Podobně můžeme připravit také polévku z telecích nebo hovězích jater. K polévce podáváme některý svítek.