

Křenová polévka z Mikulova

Porce: 2 – 3 osoby

Tuto polévku jsme ochutnali na dovolené na jižní Moravě v Mikulově ve vinařství Víno Šílová, kde mají přímo v centru i krásnou restauraci. Kombinace ostrého křenu, jemného vývaru a nakyslého jablka s ořechy nás ohromila. O recept jsem si neříkal, ale okamžitě jsem si poznamenal, jak by se dala polévka uvařit. Uvařit jsem ji už zkoušel a myslím, že jsem se trošku i přiblížil. Pokusil jsem se tedy sepsat na tuto nezvyklou polévku recept. Určitě nebude od věci uvařit si tuto pochoutku s křenem, který působí blahodárně na zvýšení imunity a obsahuje hodně vitamínu C.

Suroviny:

- 1 malá cibule
- 2 lžíce olivového oleje
- 20 g másla
- 30 g brambor
- 30 g mrkve
- 30 g petržele
- 50-70 g křenu (dle chuti)
- 1 lžíce hladké mouky
- 0,3 l zeleninového vývaru nebo vody
- 0,15 l smetany (33 %)
- polovinu jablka
- půl hrsti vlašských ořechů
- drcený kmín
- muškátový oříšek
- sůl, pepř

Postup:

Na olivovém oleji opečeme do růžova cibulku nakrájenou najemno, přidáme na drobno nakrájené brambory, mrkev a petržel. V zeleninových polévkách je dobré krájet zeleninu na drobné kousky i přesto, že potom budeme mixovat, ale uvolní se do polévky více chuti. Přidáme polovinu másla, chvíli opékáme a ochutíme kořením: kmín, muškátový oříšek, sůl, pepř. Následně přidáme lžici mouky a ještě chvíli opékáme „zeleninovou“ jíšku. Pokud nemůžeme mouku, můžeme přidat více brambor, ty nám následně polévku také zahustí, ale krémové polévky jsou lepší, když se trošku mouky přidá. Následně zalijeme vodou nebo zeleninovým vývarem, přidáme polovinu nebo i více křenu nastrouhaného najemno a cca 10 minut povaříme. Necháme vychladnout a rozmixujeme do hladka, ochutnáme a dochutíme solí a pepřem. Vratíme zpět na oheň a přidáme smetanu, jablko nakrájené na drobné kostičky, pokrájené vlašské ořechy a ještě trochu křenu. Dochutíme a již jen chvíli povaříme.

Následně servírujeme ozdobené kousky jablka a ořechů. Pokud bychom chtěli servírovat jako opravdu sváteční chod, můžeme přidat dva plátky černého lanýže, ten krásně podtrhne chuť křenu.

Křenová polévka z Mikulova

Tip: při strouhání otáčíme křen tak, aby nám vytvářel tvar špičky tužky, lépe se potom strouhá.