Kluci v akci

Zeleninová pasírovaná polévka – pottage

14 porcí

Jacques máslem opravdu nešetří. A ví proč. Když polévku ochutnáte, její chuť vás pohladí. Tuk je nositelem chuti, takže zelenina díky máslu získá jakousi chuťovou hloubku a jemnost.

500 g mrkve
500 g pórku
500 g brambor
300 + 100 g másla
sůl
mletý pepř
1,5 l vody
1,5 l smetany

Mrkev a pórek (bez zelených částí, ty uschováme na vývar – viz níže) nakrájíme na menší kusy a na másle (300 g) pozvolna orestujeme a chvilku podusíme pod pokličkou. Oškrábané brambory nakrájíme na větší kousky a přidáme k mrkvi a pórku, osolíme, opepříme a zalijeme vodou. Vaříme doměkka asi 30 minut.

Uvařenou zeleninu propasírujeme (event. rozmixujeme, ale je lepší, když si polévka ponechá jemnou texturu, kterou docílíme právě pasírováním). Polévku znovu přivedeme k varu, vlijeme smetanu, dochutíme a povaříme ještě 5–10 minut. Odstavíme a vmícháme zbytek (100 g) másla.

Krutony

3 lžíce másla
hrst petrželky kudrnky
2−3 stroužky česneku
6 toustových chlebů

Krutony připravíme tak, že v pánvi rozpustíme máslo, na něm zlehka prohřejeme nasekanou petrželku a rozmáčknutý česnek, který nám má máslo pouze ovonět. Pomocí mašlovačky nebo štětce potíráme tímto máslem (česnek odstraníme) toustové chleby z obou stran. Toasty nakrájíme na kostičky 1×1 cm a na pánvi je nasucho opečeme.

© Česká televize – www.ceskatelevize.cz