

I. O POLÉVKÁCH

Polévka je odvar z masa nebo různých zelenin, hub a luštěnin. Známe i polévky z ryb, vajec, piva, vína nebo z některých druhů ovoce. V polévkách rozeznáváme základ, přísady, závěrky a vložky.

Základ: tvoří jej druh polévky

Přídavek: maso, zelenina, luštěniny, brambory

Zavěrka: nudle, krupice, knedlíčky, strouhání apod., které se zavářejí přímo do polévky – odtud zavěrka

Vložka: svítek, sedlina, dušené kroupy, rýže a podobně.

Dobrá polévka má být

1. výživná, proto používáme co nejvýživnější suroviny,
2. lehce stravitelná, proto ji dobře povaříme,
3. chutná, proto použijeme k její přípravě nejlepších surovin a přísad. A nakonec: Polévka nemá být příliš mastná!

Polévky masové

1. Hovězí polévka

Hovězí tzv. řídké kosti opereme, vložíme do studené, osolené a odměřené vody, kterou uvedeme do varu. Pak přidáme opláchnuté a lehce naklepané maso. Plamen stáhneme a polévku vaříme asi 1 hodinu mírným varem. Na povrch během varu vystupují vložky pěny; nemusíme je sbírat, protože se na polévce srážejí v kousky, které pomalu padají ke dnu. Tím se polévka čistí. Po hodinovém varu přidáme k polévce na kolečka nakrájenou zeleninu (celer, petržel, mrkev, kapustu, pórek) asi v tomto poměru: více celeru, méně kapusty, méně petržele, ještě méně mrkve a póru. Můžeme přidat i hrst zeleného hrášku. Pro lepší barvu rozkrájíme celer, mrkev a petržel na polovinu a osmahneme ji na tuku s nakrájenou cibulí a nakrájenými játry. Nesmažíme zprudka, aby zelenina nedostala nahořklou chuť. Polévku se zeleninou vaříme 1 a 1/2 hodiny. Pak ji procedíme a do vývaru přidáváme závěrky či vložky. Chuť polévky se zlepšuje čerstvými dušenými hříbky, rajským jablíčkem a sekanou pažitkou.

Rozpočet pro 5 osob: 1 a 3/4 l vody – 1 a 3/4 dkg soli – 75 dkg masa – 5 dkg kostí – 8 dkg zeleniny – 2 dkg cibule – 5 dkg čerstvých hříbků – 1 lžíce rostlinného oleje – 2 dkg hovězích jater (nejso-

nutná) – 5 dkg zeleného hrášku – pažitka – 1 rajské jablíčko



2. Rychlá hovězí polévka

Mleté hovězí přední maso vložíme do osolené studené vody a zvolna vaříme asi 3/4 hodiny. Potom přidáme na nudličky nakrájenou kořenovou zeleninu a polévku ještě dobře povaříme. Procedíme a vývar podáváme s vaječnou sedlinou a sekanou pažitkou, okořenit můžeme špetkou mletého zázvoru, drceným česnekem, tekutým polévkovým kořením.

Rozpočet pro 5 osob: 1 a 1/2 l vody – 1 a 1/2 dkg soli – 50 dkg masa – 8 dkg zeleniny – na špičku nože zázvoru nebo stroužek česneku – pažitka – polévkové koření tekuté



3. Polévka z kostí

Hovězí kosti opereme ve studené vodě, vložíme je do studené slané vody a necháme je 1 a 1/2 hodiny zvolna vařit. Pak přidáme kořenovou zeleninu: polovinu přidáme syrovou; druhou

polovinu usmažíme na tuku s cibulí. Pak vaříme ještě 1 a 1/2 hodiny. Polévku procedíme, vývar znovu uvedeme do varu a zavaříme do něj zavařku nebo podáváme s vložkou. Jako vložka se hodí játrové kapání či knedlíčky.

Rozpočet pro 5 osob: 50 dkg kostí – sůl – 8 dkg kořenové zeleniny – 2 dkg cibule – 2 lžíce rostlinného oleje



4. Nepravá hovězí polévka

Na pánev dáme rozehřát na kostičky nakrájený morek z kostí, přidáme opané kosti (nejlépe tzv. křížové z páteře), nakrájená játra, srdce a slezinu. Vše dáme do trouby předehřáté na 170 °C a chvíli opečeme. Přidáme na kolečka nakrájenou zeleninu, cibuli a smažíme ještě tak dlouho, dokud zelenina s cibulí nezčervená. Zatím si do hrnce odměříme osolenou vodu na polévku, vložíme do ní opražené kosti i s ostatním masem a vaříme ji na mírném ohni 1 hodinu. Pak polévku procedíme, zeleninu do ní prolisujeme, játra, slezinu i srdce jemně usekáme a dáme zpět do polévky. Pak polévku přivedeme k varu a zavaříme do ní kapustové knedlíčky, nebo k ní podáváme kapustový či jiný svítek.

Rozpočet pro 5 osob: 5 dkg hovězího morku – 25 dkg kostí – 5 dkg hovězích jater – 5 dkg srdce – 5 dkg sleziny – 8 dkg zeleniny – 3 dkg cibule – sůl

☛ Starý zvyk pražit kosti a zeleninu ještě před tím, než se z nich vaří polévka, v dnešní době opět ožívá. To proto, že opražením získají suroviny značně na síle a chuti, cukry obsažené v zelenině zkaramelizují a dodají kromě chuti vývaru i hezkou barvu. I morkové kosti se už zase dají v řeznictvích sehnat. Kombinaci vnitřností můžeme různě obměňovat, případně použít jen jeden druh.



5. Gulášová polévka

Obě masa opláchneme, nakrájíme na kostičky a osolíme. V kastrole na dobře rozpáleném tuku si do růžova usmažíme drobně nakrájenou cibuli, do ní vložíme připravené maso, rajská jablíčka

a chvíli dusíme. Po chvíli zaprášíme moukou, podusíme, aby mouka ztratila syrovou chuť, zamícháme, zalijeme polévkou ze zeleniny a maso udusíme doměkka. Pak je přidáme do ostatní polévky, do ní vložíme oloupané, na kostičky nakrájené syrové brambory, celý kmín a trochu mletého nebo drceného pepře. Polévku vaříme tak dlouho, až jsou brambory měkké.

Rozpočet pro 5 osob: 25 dkg hovězího masa – 10 dkg vepřového masa – sůl – 5 dkg másla nebo 2 lžíce rostlinného oleje – 3 dkg cibule – 5 dkg hladké mouky – 8 dkg zeleniny – špetka kmínu a mletého pepře – 25 dkg brambor – 2 rajská jablíčka nebo lžíce rajského protlaku



6. Oháňková polévka

Hovězí masitou oháňku opereme, rozkrájíme a osolíme. Na rozpáleném tuku si usmažíme na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu s cibulí, pepřem, bobkovým listem, tymiánem a novým kořením. Do tohoto základu vložíme připravené maso, zakryjeme pokličkou a na mírném plameni udusíme doměkka. Měkké maso vyjmeme, zbavíme kostí a nakrájíme na malé kousky. Štávu dolijeme vodou, povaříme na polévku, vložíme do ní maso a zavaříme do ní na růžičky rozebraný květák.

Rozpočet pro 5 osob: 50 dkg hovězí oháňky – 3 dkg másla – 3 dkg cibule – 10 dkg zeleniny – bobkový list – tymián – 1 zrnko nového koření – 4 zrnka pepře – sůl – malý květák

☛ Hovězí oháňka je dnes poměrně vzácný kousek velmi dobrého a šťavnatého masa; v Itálii z ní připravují známé „ossobuco“, podávané s šafránovým rizotem. Jedná se vlastně o hovězí klišku, ovšem s typickou malou kostí stejně typického kulatého tvaru. V tomto receptu také můžeme použít klišku.



7. Dršťková polévka

Očištěné dršťky zalijeme čistou, studenou vodou, osolíme a na mírném plameni uvaříme doměkka. Během varu k nim přidáme na kolečka nakráje-

nou kořenovou zeleninu a uzené maso. Měkké dršťky nakrájíme na nudličky a uzené maso na kostičky. Procezenou polévku zahustíme žlutou jíškou, přidáme do ní kousek česneku utřeného se solí, pepř, majoránku, mletý zázvor, sekanou petrželku, nakrájené dršťky, uzené maso a polévku ještě dobře povaříme.

Rozpočet pro 5 osob: 1/2 kg dršťek – sůl – 8 dkg kořenové zeleniny – 12 dkg uzeného masa – 6 dkg másla a 8 dkg hladké mouky na jíšku – 2 zrnka pepře – špetku strouhaného zázvoru – 1 malý stroužek česneku – sůl, petržel, majoránka

☛ Dříve se dršťky prodávaly nepřipravené a bylo nutno je velice dobře vyčistit promnutím v mouce a proplachováním, případně předvařováním. Dnes se prodávají očištěné a často i předvařené, což přípravu velice zkrátí.



8. Játrová polévka

Opraná telecí játra zbavíme blan a nakrájíme je na stejné kousky. V kastrole usmažíme na másle na kolečka nakrájenou kořenovou zeleninu s cibulí, celým pepřem, novým kořením, bobkovým listem. Do usmaženého vložíme připravená játra a necháme je malou chvíli smažit. Pak je zalijeme osolenou vařící vodou a udušíme vše doměkka (asi 10 minut). Pak odstraníme z udušených jater koření. Směs umeleme i se zeleninou na masovém strojku (rozmixujeme), nebo jen usekáme a vložíme do polévky, kterou zahustíme žlutou jíškou a dobře povaříme. Polévku okořeníme mletým pepřem, do ještě horké, ale ne už vroucí přilijeme mléko s umíchaným žloutkem a podáváme k ní některý ze svítků (například sněhový).

Rozpočet pro 5 osob: 10 dkg jater – 3 dkg másla – 8 dkg zeleniny – 3 dkg cibule – 3 zrnka pepře – 1 zrnko nového koření – malý bobkový list – 4 dkg másla – 6 dkg hladké mouky na jíšku – 12 dcl mléka – 1 žloutek – sůl

☛ Na jíšku v kastrůlku rozpustíme máslo, zaprášíme je moukou a zalijeme trochou studené vody. Už mimo oheň promícháme, až vznikne hladká kašička, kterou vlijeme do polévky. Jíšku, tedy i zahuštěnou polévku, stačí povařit asi dvacet minut.

9. Telecí polévka

Oprané telecí kosti necháme dobře povařit s kořenovou zeleninou, na plátky nakrájenou. Pak ji procedíme, zeleninu jemně usekáme a přidáme zpět do polévky. Vložíme do ní syrové, umleté telecí maso, sůl, na růžičky rozebraný syrový květák, zelenou petrželku a vaříme polévku jen tak dlouho, dokud květák nezměkne.

V polévkové míse si umícháme máslo a žloutek a za stálého míchání přilijeme mléko nebo smetanu. Pak přidáme vývar, mletý muškátový květ a do polévky zamícháme zvlášť udušenou rýži, kroupy nebo přidáme některý svítek. Do polévky můžeme také zavařit řídkou jíšku ze 2 dkg másla a 2 dkg mouky (viz výše) a několik kapek polévkového koření.

Rozpočet pro 5 osob: 30 dkg kostí – sůl – 8 dkg zeleniny – 25 dkg telecího masa – malý květák – 3 dkg másla – 1 žloutek – 12 dcl mléka nebo 12% smetany – 4 dkg rýže – sůl – zelená petrželka – mletý muškátový květ

☛ Telecí maso je dnes sice dostupné, ale patří k nejdražším; telecí kosti jsou prakticky nedostupné. Recept proto uvádíme spíš pro zajímavost. Chcete-li ale recept přece jen vyzkoušet, můžete telecí nahradit mladým hovězím, ale také krútím masem (ze stehen).



10. Polévka z vepřového masa

V osolené vodě povaříme všechnu zeleninu, nakrájenou na nudličky (celer, mrkev, petržel, pórek a spařenou kapustu). V kastrole na másle, sádle nebo oleji si usmažíme drobně nakrájenou cibulku, do ní vložíme na menší kousky nakrájené vepřové maso, osolíme a udušíme doměkka. Pak maso usekáme nebo umeleme (rozmixujeme) a dáme do zeleninového vývaru. Zvlášť si připravíme z másla a mouky žlutou jíšku, zředíme ji polévkou, pak jíšku vmícháme do ostatní polévky a vše dobře povaříme. Před podáváním si umícháme v polévkové míse mléko se žloutkem, za stálého míchání přilijeme horkou polévku, okoříme ji sekanou zelenou petrželkou. K polévce můžeme také podávat některý svítek nebo do ní zamícháme zvlášť udušené krupky.

Rozpočet pro 5 osob: 1 a 1/2 l vody – sůl – 12 dkg zeleniny – 2 dkg másla, sádla nebo 1 lžíce rostlinného oleje – 3 dkg cibule – 30 dkg vepřového ramínka nebo bůčku – 2 dkg másla a 2 dkg hladké mouky na jíšku – 12 dcl mléka – 1 žloutek – zelená petržel – hrst povařených kroup

☛ Tato polévka je typickým příkladem bohatých, sytých masových polévek, jaké se hodí zejména pro zimní období. Použití vepřového masa do polévky dnes není příliš k vidění, ale ve starší české kuchyni bylo běžné. Ve světové kuchyni se s ním setkáváme také v polévkách severní Itálie.



11. Polévka z vepřového srdce

Očištěné vepřové srdce vložíme do odměřené osolené studené vody a uvedeme do varu. Kořenovou zeleninu očištíme, opereme, nakrájíme na drobné kostičky a na másle dozlatova usmažíme s jemně nakrájenou cibulkou; načež přidáme k srdci. Polévku zahustíme žlutou řídkou máslovou jíškou, měkké srdce nakrájíme na kostičky a přidáme se současně zvlášť uvařenými krupkami do polévky a vše dobře povaříme. Před podáváním okořeníme polévku sekanou zelenou petrželkou, případně několika kapkami polévkového koření.

Rozpočet pro 5 osob: 25 dkg vepřového srdce – 1 a 1/2 l vody – sůl – 15 dkg zeleniny (celer, mrkev, petržel) – 2 dkg cibule – 2 dkg másla nebo lžíce oleje na osmažení zeleniny – 3 dkg másla a 3 dkg hladké mouky na jíšku – 5 dkg kroup – zelená petržel – polévkové koření

☛ Jednou z nejoblíbenějších surovin i vložek do polévky vždycky byly ječné kroupy. Pro svůj vzhled byly nazývány „perličky“. I dnes běžně dostupné kroupy propláchneme v několika studených vodách, případně spaříme vroucí vodou podobně jako rýži. Pak v kastrole zalijeme studenou vodou zhruba 2 cm nad povrch krup, osolíme a na mírném varu asi 30 min povaříme, až kroupy nabydou a budou na skus pevné, ale měkké. Do vody můžeme přidat lžici rostlinného oleje; dříve se přidávalo sádlo včetně husího či kachního. S trochou tuku budou kroupy hezky vláčné.

12. Ovarová polévka

V osolené vodě s nakrájenou zeleninou a cibulí povaříme očištěnou vepřovou hlavu (bez mozečku). Měkkou hlavu vyndáme a do polévky za stálého míchání zavaříme krupici. Nebo vložíme do polévky zvlášť udušené kroupy (viz výše). Před podáváním přidáme zelenou sekanou petrželku, okořeníme ji mletým pepřem a podáváme. Vepřovou hlavu upravíme na mísu a podáváme k ní nastrouhaný křen, nebo kdo rád, hořčici a chléb či kyselý křen s jablky (č. 507).

Rozpočet pro 5 osob: 2 l vody – sůl – 10 dkg zeleniny – 3 dkg cibule – 1/2 vepřové hlavy – 2 dkg krupice nebo zvlášť považené krupky – zelená petržel – tlučený pepř

☛ Ovarová polévka je nezbytností zabíjaček a dodnes se s ní setkáváme zvlášť při této příležitosti. Patří ke klasickým českým receptům, stejně jako podávání masa z hlavy s příslušnými doplňky.



13. Mozečková polévka

Telecí nebo vepřový mozeček vložíme na několik minut do horké vody, pak jej odblaníme a udušíme na drobně nakrájené a na másle dorůžova usmažené cibuli. Polévku ze zeleniny zahustíme žlutou jíškou, dobře povaříme a zamícháme udušený mozeček. Před podáváním přidáme do polévky žloutek umíchaný v mléce, mletý pepř, zelenou petržel nebo pažitku. K polévce podáváme jako vložku žemlový svítek nebo smaženou, na nudličky nakrájenou žemli, nebo vaříme v polévce na růžičky rozebraný květák.

Rozpočet pro 5 osob: 1 vepřový mozeček – 2 dkg másla – 2 dkg cibule – 4 dkg másla – 6 dkg mouky – 8 dkg zeleniny – sůl – pepř – zelená pažitka – 1/2 kvěťáku – 12 dcl mléka – 1 žloutek

☛ Příprava mozečku je dodnes častá ve francouzské kuchyni; z české se vytratila spolu se základní surovinou, mozečkem. Nicméně občas se v řeznictvích objevuje a pak určitě neváhejte, jde o lahůdku!

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 zbledl 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 vejíčko, 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 jíškou, 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 dvojité 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 plíc

Kousek telecích nebo vepřových plíc 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 plíc 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 šálkách.

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. Připravuje 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, drůbky 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 drůbky.



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. Zvláště 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.