

Zlatá slepičí polévka - Goldene joich - židovský penicilín

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- cibule 1 ks
- rajče 1 ks
- petržel 3 ks
- kedluben 1 ks
- sušená chilli paprička 2 ks
- slepičí sádlo 1 ks
- česnek 3 ks
- celer 1 ks
- pórek 1 ks
- zelená paprika 1 ks
- větvičky celerová nať 3 ks
- celé nové koření 5 kulička
- mladá slepice i s drápy z biochovu 1 ks
- sůl 1 lžička
- voda 5 l
- mrkev 5 ks
- petrželová nať 1 svazek
- celý černý pepř 20 kulička
- slepičí droby 1 ks
- ledová kostka 5 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Domácí mladou slepici z biochovu opracujeme, vykucháme, kuchyňsky upravíme, umyjeme, osušíme a dáme do mrazničky. V den vaření očistíme mrkev, petržel, celer, kedluben, velké stroužky česneku

a cibuli, které ponecháme spodní slupku. Připravíme si celerovou nať, můžeme použít i sušenou, stonky čerstvé petrželové natě, můžeme přidat i kousek kapusty. Dále budeme potřebovat dvě sušené štiplavé chilli papričky, které překrojíme po délce na polovinu, zelenou papriku a rajče umyjeme. Zeleninu pokrájíme na větší kusy. Přichystáme si také bobkové listy, celé nové koření a pepř.

Slepici vyndáme z mrazáku, opláchneme studenou vodou a takto zmrzlou slepici vložíme do hrnce, zalijeme dostatečným množstvím ledové vody, voda se během vaření už v žádném případě nedolévá. Přidáme ještě několik kostek ledu, všechnu zeleninu a koření, také odložené drápy, droby a ze slepice odřezané sádlo.

Hrnc se slepicí postavíme na plotnu, zapneme plamen a pomalu přivedeme k varu. Poté plamen snížíme na minimum, přikryjeme pokličkou a vaříme pomalým varem (sotva znatelným čeřením) doměkka. Zelenina by měla zůstat na skus al dente. Když je slepice uvařená do poloměkka, vybereme ji z vývaru, naporcujeme a upečeme. Bude z ní další hlavní chod. Zeleninu dovaříme. Slepici můžeme v polévce také dovařit, vyjmout z vývaru, obrát maso, pokrájet a podávat v polévce.

Zlatá slepičí polévka se však nejčastěji podává s macesovými knedlíčky uvařenými ve scezené polévce. Naporcovaná uvařená slepice se podává zvlášť na podnose, je na každém, který způsob podávání si vybere. Když je zelenina uvařená na al dente, vybereme ji do mísy a pokrájíme na velikost sousta, zeleninu poté vložíme do hotové zlaté slepičí polévky, kterou jsme scedili přes husté síto.

Tímto způsobem se polévka vaří přibližně 5 - 6 hodin, což závisí na věku slepice. Výhody pomalého vaření ze zmrzlé slepice spočívá v tom, že se všechno vaří přikryté najednou, během celého vaření se nesbírá žádná pěna, protože se netvoří. Vývar je nádherně zlatý, dokonale čirý a průzračný.

Polévku Goldene joich - židovský penicilín servírujeme horkou, sypeme čerstvě nakrájenou petrželovou natí.

Je to velmi chutná, dráždivě voňavá, posilňující a silná polévka pro nemocné, zesláblé, děti, ženy po porodu a staré lidi, ale i pro zdravé. Polévka se ne nadarmo nazývá jako židovský penicilín. Mnozí ji vaří starou technologií bez toho, aby vůbec tušili, že je to stará a tradiční židovská polévka a my jsme se ji od Židů jen naučili vařit. Zkuste si ji připravit právě tímto postupem, vyplatí se to a nebudete litovat.

Přidáním tohoto receptu děkuji nejmenovanému židovskému šéfkuchaři za to, že mne polévku naučil a s jeho laskavým souhlasem recept přidávám.

Tip: Vývar se dá zmrazit, v lednici vydrží 7 dní bez újmy. Dá se použít na přípravu masa, podlévání pečeného masa, přípravu jiných polévek a omáček.