

Polévka z kotrče

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- majoránka 1 lžička
- mletá sladká paprika 1 lžička
- hladká mouka 3 lžíce
- plodnice kotrče 500 g
- pepř 2 ks
- sádlo 2 lžíce
- vývar 2 l

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Po očištění ho krájený duste asi 20 minut ve vývaru z masoxu, pak vývar vylejte a prochlazený kotrč nakrájejte na proužky. V hrnci, ve kterém budete vařit polévku, rozpustíte sádlo, přidejte mouku a nadrobno nakrájenou cibuli. Stále míchejte, aby se jíška nepřipalovala, přidejte do ní mletou papriku, pepř a sůl. Po přidání koření jíška hodně ztmavne, postupně do ní přilévejte vodu nebo vývar z masoxu a asi 1/4 hodiny ji povařte. Po zahuštění dejte do polévky nakrájený kotrč a ještě krátce ji povařte.

Poznámka:

Kotrč má příjemnou moučnou, téměř oříškovou příchut'. Zato nepříjemné je jeho čištění, několikrát se musí propláchnout a pracně odstraňovat jehličí a drobné nečistoty z jeho záhybů.