Jarní zeleninová polévka s knedlíčky z jehněčího masa se sýrem

Kategorie: Polévky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- mrkev 2 ks
- jarní cibulka s natí 3 ks
- petrželový kořen 2 ks
- celer 200 g
- petrželová nať 1 svazek
- **podle chuti**
- mořská sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks
- **směs**
- římský kmín 1 lžička
- maizena 1 lžíce
- mleté jehněčí maso 300 g
- sýr Parmigiano Reggiano 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Turecko

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy dáme mleté jehněčí maso. Sýr Parmigiano Reggiano nastrouháme na jemno a přidáme k

mletému jehněčímu masu, také přidáme sůl, římský kmín a lžíci maizeny, která směs přiměřeně zahustí.

Všechno zpracujeme důkladně rukama na kompaktní, ale tvárnou hmotu, ze které ve vodě navlhčenými rukama vytvarujeme knedlíčky velikosti vlašského ořechu, to stačí, knedlíčky varem přiměřeně zvětší svůj objem.

Jarní cibulku i se zelenou natí pokrájíme na kolečka. Mrkev a petržel pokrájíme na kolečka o tloušťce asi 3 - 4 mm, aby zůstaly při vaření trochu al dente. Podobně nakrájíme i celer na kostky, celer musí být ve výrazné převaze.

Kořenovou zeleninu dáme na rozpálený olej a za stálého míchání opékáme, dokud pěkně nezkaramelizuje. Zeleninu potom zalijeme studenou vodou, přivedeme do varu a vaříme na středním plameni.

Když je zelenina poloměkká, do vroucí polévky vložíme připravené knedlíčky z jehněčího masa se sýrem, stáhneme plamen na minimum a vaříme přikryté pokličkou jen pomalým táhnutím asi 15 minut.

Když je polévka uvařená, vypneme plamen a až nyní přidáme pokrájenou jarní cibulku i se zelenou natí. Horká polévka svým teplem dostatečně uvolní její jarní chuť a cibulka bude mít nejen vynikající chuť, ale i krásně zachovanou texturu.

Jde sice o méně obvyklou, ale voňavou polévku svěží jarní chuti, velmi zdravou, jednoduchou a rychlou, ve které dominuje především přirozená chuť zeleniny a vývar má díky knedlíčkům příjemnou masovou chuť a díky římskému kmínu jako jedinému, ale výraznému voňavému koření a použitého sýra Parmigiano Regiano, úžasnou a lahodnou chuť.

Jarní zeleninovou polévku s knedlíčky z jehněčího masa se sýrem na talíři ještě hojně posypeme množstvím posekané čerstvé petrželové natě, která se k této polévce přímo nabízí. Tuto polévku ráda dělám právě na Velikonoce.

Pokud jsou už k dispozici i další jarní natě, můžeme je přidat, stejně jako i několik kapek citronové šťávy, avšak vůbec nemusí být. Polévka je fantastická už sama o sobě taková, jaká je, volbu nechávám úplně na vás.