

# ZAVÁŘKY A VLOŽKY DO POLÉVEK

## Domácí nudle do polévky

130 g hrubé mouky, 1 vejce, lžička vody

Na vál nasypeme mouku, do ní rozklepneme vejce, přidáme lžičku vody a rukama zpracováváme tak dlouho, až vznikne kompaktní těsto. Rozdělíme ho na 3 nebo 4 díly a každý hodně dotenka vyválíme. Vyválené pláty přendáme na suchou utěrku a necháme lehce proschnout. Pak pláty ostrým nožem nakrájíme na stejně široké pruhy, položíme je na sebe a nakrájíme na co nejslabší nudličky. Opět je dáme na utěrku a necháme úplně proschnout, průběžně je protřepáváme, aby opravdu důkladně proschly, hlavně když si je děláme do zásoby.

## Polévkové strouhání

Použijeme stejné těsto jako v předchozím receptu. Nastrouháme ho na hrubém struhadle, rozložíme na suchou utěrku a necháme proschnout.



## Polévkové kapání

4 vrchovaté lžíce polohrubé mouky, 1 vejce, 3 lžíce vody, špetka soli

Do misky rozklepneme vejce, osolíme, přidáme mouku a vodu a vidličkou rozšleháme na hladké těstíčko. Do vroucí polévky ho pak lijeme přes hrubé struhadlo.

## Sýrové kapání

2 lžíce polohrubé mouky, 1 vejce, 2 lžíce smetany, 50 g strouhaného tvrdého sýra

Z mouky, strouhaného sýra, vejce a smetany připravíme řidší těstíčko, které přes vidličku pomalu nalijeme do vroucí polévky.

## Krupicové nočky

1 vejce, 4 lžíce dětské krupičky, sůl, bylinky

Vejce smícháme v misce s krupičkou, lehce osolíme, přidáme nasekané bylinky a zpracujeme. Z těstíčka uděláme malé nočky, které zavaříme do polévky.

## Petrželkové nočky

1 vejce, 30 g másla, 100 g strouhanky, petrželka, sůl, pepř

Máslo utřeme s vejcem, vmícháme strouhanku a jemně nasekanou petrželku, osolíme, opeříme a zpracujeme. Z hmoty tvoříme kulaté nočky, které vložíme do vroucí polévky a asi 6 minut povaříme.

## Vaječné nočky

2 vejce, špetka soli, hladká mouka

Vejce rozšleháme, osolíme a zašleháme do nich tolik mouky, aby vzniklo hustší těstíčko. Nejlépe přes cedník na halušky ho protlačujeme do vroucí osolené vody a povaříme. Uvařené nočky scedíme a propláchneme studenou vodou.

## Odpalované sýrové nočky

1/4 l mléka, 70 g másla, 150 g hladké mouky, 3 vejce, 100 g strouhaného tvrdého sýra, hrst nasekaných bylinek, pepř, sůl

Mléko s máslem a špetkou soli přivedeme k varu, přidáme mouku a za stálého míchání vaříme tak dlouho, až se hmota nechytá stěn a dna nádoby. Do zchladlé hmoty postupně vmícháme vejce, strouhaný sýr a bylinky, podle chuti ještě osolíme a opeříme. Lžičkou namočenou ve studené vodě tvoříme nočky, které vhadujeme do vroucí osolené vody a zvolna uvaříme.

## Drožďové nočky s nivou

1 kostička droždí, kousek másla, mletá sladká paprika, 1 vejce, kousek nivy, 1 stroužek česneku, strouhanka dle potřeby

V rozehrátém másle rozpustíme rozdrobené droždí, zaprášíme ho paprikou, promícháme a necháme vychladnout. Poté přimícháme vejce, jemně nastrouhanou nebo rozdrobenou nivu a prolisovaný česnek a zahustíme strouhankou. Z těstíčka lžičkou vykrajujeme nočky, které zavaříme do polévky.



## Játrové knedlíčky

100 g jater, 1 vejce, 2 stroužky česneku, majoránka, mletý pepř, sůl, strouhanka dle potřeby

Játra umeleme, přidáme vejce, prolisovaný česnek a majoránku, zamícháme, ochutíme pepřem a solí a podle potřeby zahustíme strouhankou. Z hmoty uděláme knedlíčky, které zavaříme do vroucí polévky.

## Játrová rýže

Použijeme stejné suroviny jako v předchozím receptu. Hmotu zahustíme strouhankou jen trochu a přes hrubé struhadlo ji protlačujeme do vroucí polévky.

## Knedlíčky z míchaných vajec

3 vejce, 1 menší cibule, 1 lžíce másla, petrželka, sůl, pepř, strouhanka

Na másle osmahneme cibulku a usmažíme dvě rozšlehaná vejce. Přidáme poslední sýrové vejce, nasekanou petrželku, sůl a pepř a zahustíme strouhankou. Z hmoty vytváříme knedlíčky, vložíme je do vroucí polévky a uvaříme.



# Frankfurtská polévka s fazolemi

## Suroviny

3 větší brambory  
 1 menší konzerva červených fazolí  
 2 nožičky frankfurtských párků  
 1 cibule  
 4 lžíce oleje  
 1 kostka zeleninového bujonu  
 2 stroužky česneku  
 2 lžíce hladké mouky  
 Kousek másla  
 1,5 dl mléka  
 Mletá sladká paprika  
 Mletý pepř  
 Sůl  
 Pažitka



## Postup receptu

- 1) Na oleji necháme zesklivatět nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme na kostky pokrájené brambory a mletou sladkou papriku a za stálého míchání krátce opečeme.
- 2) Zalijeme vodou, přidáme bujonovou kostku a vaříme, až jsou brambory téměř měkké.
- 3) Z másla a mouky usmažíme dozlatova jíšku, vmícháme ji do polévky, přidáme mléko, fazole, na kolečka nakrájené párky a prolisovaný česnek a chvíli povaříme.
- 4) Polévku ochutíme solí a pepřem, přidáme nasekanou pažitku a podáváme.

## Varianty

- Spolu s bramborami v polévce uvaříme i kořenovou zeleninu, kterou pak můžeme vyndat. V tom případě nemusíme použít bujonovou kostku. Chceme-li, aby polévka měla výraznější chuť, přidáme trochu polévkového koření.
- Do polévky přidáme podle chuti rajčatový protlak nebo kečup.
- Do polévky můžeme přidat pokrájené papriky a rajčata, nebo sterilované zeleninové lečo.
- Hotovou polévku můžeme při podávání posypat nastrohaným či nadrobeným sýrem a jemně nasekanými zelenými bylinkami.

### Dobrá rada:

Chuť polévky zlepšíme, povaříme-li v ní celerovou nebo libečkovou nať.





# Květáková polévka

## Suroviny

1 středně velký květák

1 mrkev

3 natvrdo uvařená vejce

Kousek másla

Hladká mouka

Divoké koření (celý pepř,  
nové koření, bobkový list)

1 kelímek smetany ke šlehání

Kopr

Ocet

Sůl

## Postup receptu

1) Očištěný květák rozebereme na malé růžičky, očištěnou mrkev nastrouháme nahrubo a obojí osmahneme na másle. Přidáme hladkou mouku, kterou rovněž osmahneme. Zalijeme vodou, přidáme divoké koření a vaříme, dokud květák nezměkne.

2) Pak z polévky vyjmeme koření, zalijeme ji smetanou, přidáme nasekaný kopr, osolíme, dochutíme octem a prohřejeme.

3) Porce polévky ozdobíme čtvrtkami vajec.

## Varianty

- Do polévky přidáme 2 trojúhelníčky taveného sýra.
- Místo vařených vajec dáme do polévky vejce smažená.
- **Polévka z pečeného květáku:** květák rozdělíme na růžičky, dáme do pekáčku, osolíme, okořeníme pepřem, mletou paprikou a kari kořením, poklademe plátky másla a upečeme. Přendáme do hrnce (několik růžiček si odložíme na ozdobu), zalijeme zeleninovým vývarem a rozmixujeme. Je-li polévka řídká, zahustíme ji jíškou. Přidáme smetanu a povaříme. Na talíři polévku ozdobíme růžičkami květáku a nasekanou petrželkou.
- **Květáková polévka se sýrem:** drobně nakrájenou cibuli necháme zesklivatět na tuku, zaprášíme moukou, osmahneme a zalijeme vývarem. Vložíme květák rozebraný na růžičky a necháme povařit. Když je květák téměř hotový, vmícháme nastrouhaný sýr a mírně povaříme. Nakonec zahustíme zakysanou smetanou a dochutíme solí a pepřem. Polévku podáváme s osmaženými krutonky.

### Dobrá rada:

Abychom eliminovali příliš výrazný „zápach“ květáku, vložíme jej před vařením rozebraný na růžičky na 20 minut do studené vody.





# Studená ovocná polévka

## Suroviny

200 g čerstvého ovoce  
(jahody, borůvky, maliny,  
dobře vyzrálé meruňky  
nebo hrušky apod.)

1 plechovka neslazeného  
kondenzovaného mléka

Citronová šťáva

Moučkový cukr dle chuti

Ovoce a meduňka či máta  
na ozdobu

## Postup receptu

- 1) Očištěné a oprané ovoce rozmixujeme, zředíme kondenzovaným mlékem a trochou vody, podle chuti okyselíme citronovou šťávou a osladíme.
- 2) Polévku necháme dobře vychladit.
- 3) Vychlazenou polévku na talíři ozdobíme pokrájeným ovocem a lístkem meduňky nebo máty.
- 4) Polévku podáváme se sušenkami nebo s jemným pečivem.

## Varianty

- Chuť polévky můžeme zvýraznit přidáním zakysané smetany nebo bílého jogurtu.
- Místo kondenzovaného mléka použijeme ovocnou šťávu, džus nebo silný ovocný čaj. Do polévky pak můžeme přimixovat kelímek bílého nebo ovocného jogurtu.
- **Ovocná polévka se smetanou:** očištěné a oprané ovoce (asi 300 g) dáme vařit do 1 l vody. V 1 kelímku smetany ke šlehání rozmícháme lžící škrobu nebo vanilkového či ovocného pudinkového prášku (nejlépe takového, z jakého ovoce polévku připravujeme), nalijeme do polévky a necháme přejít varem. Ochutíme citronem a osladíme. Do polévky můžeme přidat i trochu jemně nastrouhané kůry z chemicky neošetřeného citronu, podle chuti i hřebíček a skořici. Ovoce můžeme rozmixovat, nebo je necháme v kouscích. Polévka nejvíce chutná dobře vychlazená.

### Dobrá rada:

Pokud polévku připravujeme z ovoce se zrníčky, jako např. z malin, je dobré rozmixované ovoce propasírovat.





A close-up photograph of a rustic, dark brown ceramic bowl filled with a creamy mushroom soup. The soup is topped with sliced mushrooms, small pieces of potato, and finely chopped green herbs. In the background, several whole yellow potatoes and more mushrooms are arranged on a wooden cutting board, with fresh green herbs scattered around. The entire scene is set on a light-colored wooden surface.

 **dona**  
NAKLADATELSTVÍ

Alena Doležalová

## POLÉVKY

V roce 2018 vydalo jako svou 405. publikaci  
Nakladatelství DONA s.r.o.  
Komenského 37, 370 01 České Budějovice  
www.dona.cz, e-mail: dona@dona.cz  
Fotografie Ing. Vladimír Doležal  
Sazba a grafická úprava Grafické studio Dona  
Tisk Triangl a.s., Praha

**ISBN 978-80-7322-204-8**