
Polévka Karafiátových Broučků dle receptu Štěpána Svačiny

Menu dle receptu Štěpána Svačiny

Oblíbenou kombinací polévky a hlavního jídla je polévka broučkanda, kterou vařili Karafiátovi Broučci, a tzv. farské řízky (možná původně parmské řízky). Oba tyto recepty jsou publikovány v Kuchařce lékařů českých a pocházejí až z kuchyně rodičů prof. Štěpána Svačiny, kteří je postupně dovedli k dokonalosti.

Polévka Karafiátových Broučků dle receptu Štěpána Svačiny



Pro 4 osoby

500 ml čerstvého mléka
1 krajíc chleba (nejlépe kváskového žitného)
4 větší brambory
700 ml vody
hrst sušených hub
1/2 lžičky kmínu
1 kostka masového bujonu
2 lžíce másla
60 g hladké mouky
2 vejce
sůl
nasekaná petrželka nebo pažitka na ozdobu

Čerstvé mléko přelijeme do hrnce, vložíme malý kousek chleba a necháme dva až tři dny v teple zkysnout (použijte ale čerstvé mléko, trvanlivé nelze použít – to nezksyne, ale zhořkne).

Syrové oloupané brambory nakrájíme na kostičky o hraně 1–2 cm a dáme do hrnce s vodou. Přidáme hrst sušených hub a kmín, nesolíme, ale přidáme masox. Dáme vařit. Než budou brambory uvařené, připravíme na pánvi z mouky a másla světlou jíšku, do níž nakonec rozklepneme vejce a ze vzniklé hmoty vytvoříme mícháním vařečkou knedlíčky (respektive nepravidelné puclíky). Ty pak přidáme do hrnce s vodou a s uvařenými brambory a za stálého míchání chvíli povaříme. Z kyselého mléka odstraníme chléb, pak mléko kvedlačkou rozkvedláme a vlijeme do hrnce s polévkou. Promícháme a přivedeme na pokraj varu. Přidáme rozsekanou petrželku či pažitku a podle chuti dosolíme. Jednotlivých složek použijeme přiměřeně – to jest tolik, aby polévka v hrnci před přilítím mléka byla poměrně dost hustá. Jinak by broučkanda byla příliš řídká.

Tip: Dobu přípravy, tedy zksání mléka si můžete zkrátit tím, že použijete již kyselé mléko (např. podmáslí, kefír apod.). Nebo zkuste použít chlebový kvásek, který rozmícháte ve vodě či kyselém mléce. Broučkanda je vlastně Broučkovíc varianta kysela.

Farské řízky

Pro 4 osoby

4 vepřové plátky z kýty po 100–150 g
1 lžíce oleje
4 tenké plátky másla
1 větší cibule
200–300 g tvrdého sýra (na strouhání)
sůl a čerstvě mletý pepř
vařené brambory jako příloha

Vepřové libové plátky na řízky naklepeme a po obou stranách mírně osolíme a opeříme. Na dno pekáče nalijeme trochu oleje a na každý plátek masa položíme kousek másla. Každý plátek zcela pokryjeme nahrubo nakrájenou cibulí a posypeme asi 1,5 cm vysokou vrstvou nahrubo nastrouhaného sýra. Vložíme do rozpálené trouby na 180 stupňů a pečeme asi 25 minut (sýr udělá na plátcích zlatohnědou kůrčičku a maso se propeče). Podáváme s vařeným bramborem.