Houbový krém se ztraceným vejcem a koprovým olejem

Recepty

Polévky

Rychlé večeře

30 min

4



4.8

270

Budete potřebovat

VITANA MASOX tekutý	3 polévkové lžíce
Voda	1 litr
Sušené houby	50 g
Máslo	40 g
Hladká mouka	40 g
Smetana 30%	250 ml

Kmín mletý	2 lžičky
Česnek	3 stroužky
Ocet	1 + 1 polévková lžíce
Cukr	1 polévková lžíce
Kopr	50 g
Olej rostlinný	150 ml
Čerstvá vejce	4 ks

Příprava receptu

Polovinu vody s VITANA MASOX tekutý přivedeme k varu, přisypeme sušené houby, rozdrcený česnek a kmín a necháme houby uvařit do měkka. Kopr obereme a olej prohřejeme v mikrovlnné troubě tak, aby byl hodně teplý. Pokud máme ponorný mixér, promixujeme olej s koprem. Pokud ne, kopr jemně nasekáme a s olejem smícháme.

Z másla a mouky vytvoříme jíšku, tak že v hrnci rozpustíme máslo a přidáme mouku. Jíšku pražíme, dokud není světle hnědá. Poté vlijeme ½ zbylé vody a ihned prošleháme, abychom neměli hrudky. Dolijeme zbytek vody a opět prošleháme. Přidáme uvařené houby i s vývarem. Provaříme minimálně 10 minut a poté rozmixujeme na hladký krém. Přilijeme smetanu a krátce provaříme. Varem odstraníme vzduch, který se tam dostal při mixování. Polévka tak bude hutnější.

Dochutíme octem a cukrem, aby chuť byla lahodná, ale ne moc sladká ani kyselá a dáme stranou.

V širším hrnci zavaříme vodu s octem. Jakmile přijde k varu, stáhneme výkon tak, aby voda pouze lehce „perlila“, ale nebublala. Do malé misky rozklepneme čerstvé vajíčko a z misky těsně nad hladinou ho spustíme do vody. Necháme vajíčko cca 30 vteřin válet na dně a

potom ho pomocí lžíce otočíme. Pracujeme opatrně, abychom bílek příliš neroztrhali. Takto, bez víru v hrnci, můžeme vařit i více vajíček najednou. Každé vajíčko vaříme alespoň tři minuty. Pokud máme nandané polévky, můžeme vajíčko z hrnce přendat rovnou do talíře, ozdobit koprovým olejem a podávat.

Pokud vajíčka budeme používat později, z horké vody je přendáme do misky se studenou vodou, abychom zastavili tepelnou úpravu.

Krém nalijeme do talíře, vložíme ztracené vejce a ozdobíme koprovým olejem, případně zbylým koprem.

Tip: Čím čerstvější vajíčka použijeme, tím lepšího výsledku dosáhneme. Čerstvá vejce mají bílek mnohem tužší než vejce starší, tím pádem drží lépe u sebe.