

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0479
Číslo materiálu	VY_32_inovace_Helena Housková_polévky_Bílé polévky – kašovité_13
Název školy	Střední škola služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové
Ročník	1.
Vzdělávací oblast	Odborný výcvik
Vzdělávací obor	Kuchař
Tematický okruh	Polévky
Téma	Bílé polévky – Kašovité
Jméno autora	Helena Housková
Vytvořeno dne	24.2.2013
Metodický popis (anotace)	Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky s bílými polévkami. Konkrétně kašovitými. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Prezentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.

Bílé polévky

Kašovitě polévky

Kašovité bílé polévky

- Zahušťujeme kašovinou (protlakem) z vařených luštěnin, brambor, obilovin
- Samotná kašovina špatně váže, usedá, proto tyto polévky zahušťujeme jíškou
- Hotové lze zjemnit mlékem, smetanou, máslem

Polévka hráškový krém

Z tuku (másla) a hladké mouky připravíme světlou zasmažku, zalijeme vodou, prošleháváme metlou (aby se nám neudělaly hrudky) a vaříme alespoň 20 – 30 minut.

Potom přidáme prolisovaný (umletý, namixovaný) hrášek.

Polévku zjemníme mlékem.

Dochutíme polévkovým kořením, solí a mletým pepřem.

Polévka hráškový krém

- Polévku můžeme podávat s osmaženou houskou krájenou na kostičky



Polévka bramborový krém

Z másla a hladké mouky připravíme světlou zasmažku, zalijeme vodou a provaříme 20 – 30 minut.

Brambory uvaříme do měkka, prolisujeme, nebo nameleme a přidáme do jíšky.

Vedle si uvaříme mrkev na kostičky, když je měkká, přidáme ji do polévky.

Polévku zjemníme mlékem, dochutíme solí, polévkovým kořením a krátce ještě povaříme.

Polévka čočkový krém

Přebranou a propláchnutou čočku namočíme do studené vody, pak ji společně s uzeným masem, oloupanou cibulí a mrkví uvaříme téměř doměkka. Ze sádla a mouky připravíme světlou jíšku, vmícháme ji do polévky a povaříme asi 15 minut. Uzené maso vyjmeme, polévku umixujeme nebo prolisujeme, doplníme mlékem, osolíme a necháme přejít varem. Před podáváním ji posypeme pokrájenou petrželkou a uzeným masem pokrájeným na kostičky.

Kašovitá polévka ze zvěřiny

Zeleninu očistíme, nakrájíme na plátky a v rozpáleném sádle do zlatova osmahneme. Poté přidáme nakrájenou cibuli, rovněž trochu osmahneme, pak na ni vložíme očištěné a na menší kousky nakrájené maso zvěře, sůl a koření. Za občasného podlévání trochou vývaru pražíme tak dlouho, až maso je měkké. Potom maso vyjmeme, polovinu na masovém strojku umeleme a prolisujeme a druhou polovinu nakrájíme na kostičky. Zbylou šťávu se zeleninou a s kořením zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme zbylým vývarem nebo vodou a asi 20 minut za stálého míchání povaříme a procedíme. Prolisované maso dáme do kastrolu, přilijeme k němu procezenou polévku a víno, dobře promícháme, krátce zavaříme a zjemníme smetanou. Také na kostičky nakrájený a osmažený chléb je vhodnou vložkou.

Kašovitá polévka ze zvěřiny

1 $\frac{3}{4}$ litru vývaru ze zvěřiny nebo vody (viz recept č. 633), $\frac{1}{2}$ kg masa zvěře bez kostí (srnčí kýta nebo plec, popř. maso z jiné zvěře), 15 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 5 dkg cibule, 4 zrnka nového koření, 8 zrněk pepře, bobkový list, trochu zázvoru, muškátového oříšku a tymiánu, sůl, $\frac{1}{16}$ litru červeného přírodního vína nebo vína Madeira, 8 dkg sádla, 7 dkg hladké mouky a na zjemnění $\frac{1}{8}$ litru sladké smetany.

Zdroj

Pokud není uvedeno jinak, použitý materiál je z vlastních zdrojů autora