



Výr Ulli poznává východní Krušnohoří

Koprníková polévka

www.ulliuhu.de

V Mortelgrundu u malého permoníka roste chutná a voňavá bylinka. Její vůni cítíme už z dálky. Jmenuje se koprník. Permoníci z ní připravují lék pro dospělé, který pomáhá na žaludek, koprníkový likér.

Kromě toho z něj ale také připravují výbornou polévku. A tento recept vám pomůže uvařit si ji u vás doma:

Pro čtyři osoby potřebujete:

- mladé čerstvé lístky koprníku (asi 25g, to jsou dvě plné hrsti), silné stonky odstříhnete
- tři středně velké brambory, oloupané a nakrájené na kostky
- jednu malou cibuli, najemno nakrájenou
- 0,75 litru zeleninového vývaru
- 0,2 litru smetany
- kousek másla
- bylinkovou sůl, muškátový oříšek, pepř
- čajovou lžičku cukru
- hrst černého chleba nakrájeného na kostky

Postup:

- brambory a cibuli podusíme na másle
- dolijeme vývar a pomalu vaříme
- vše rozmixujeme ručním mixérem (pozor na dostatek tekutiny!)
- doplníme zbytkem vývaru nebo trochou mléka
- přidáme smetanu, trochu másla a lžičku cukru
- vše dobře provaříme, ochutíme bylinkovou solí a pepřem a dojemna rozmixujeme
- listy koprníku nasekáme najemno a s trochou muškátu přidáme do polévky. Ta už se dál nesmí vařit!
- kostky chleba opražíme na pánvi a podáváme k polévce

S touto polévkou chutná skvěle borůvková nebo višňová šťáva.

Dobrou chuť!

Chcete-li poznat ještě další recepty malého permoníka, přijedte si pro ně do mlýna Mortelmühle na kuchařský kurz. Určitě se nezapomeňte předem ohlásit! Jste-li alespoň čtyři, udělají vám speciální kurz jen pro vás.

Nasbíráte si bylinky, naučíte se vařit několik jídel a samozřejmě si společně na všech pochutnáte.

Carola Stumpe-Richter a Toralf Richter

Telefon: 0049-0177-2473773 nebo 0049-037365-17293

Adresa: Mortelgrund 5, 09619 Sayda / Erzgebirge



TENTO PROJEKT JE
SPOLUFINANCOVÁN EVROPSKOU UNIÍ