CVIKLA TROCHU INAK
kôpor tomu dal korunu

Táto hrejivá miska dobrôt je perfektná v chladnejších mesiacoch. Ak máte radi polievku po celý rok, nenechajte si ju ujsť bez ohľadu na ročné obdobie. Je rovnako lahodná teplá aj chladená. Podľa mňa sú cvikla a kôpor dokonalou kombináciou. Aj naša Emuška ju má rada. Na vrch polievky jej však nedávam kôpor (ten vymixovaný jej nevadí).

Polievka je krásna na pohľad a láka svojou žiarivo červenou farbou. Je prirodzene sladká s trochou čerstvej citrónovej alebo limetkovej šťavy a kôpru. Dokonale krémová, absolútne lahodná a uspokojujúca. Ak máte dostatok času, môžete cviklu upiecť a chuť bude ešte výraznejšia. Je vynikajúca aj s cviklou uvarenou. Recept píšem aj s mrkvou, ale už som skúšala aj bez nej a polievka je stále skvelá. Niekedy si ju dochutím kokosovým mliekom a chuť aj farba sú zase trošku iné. Jeden recept a toľko rôznych podôb!

Ingrediencie

600 g alebo 4–5 stredných cviklí

1 ČL oleja

1 červená cibuľa, nakrájaná na kocky

1 veľká mrkva, ošúpaná a nakrájaná na kocky

1 stonka zeleru, nakrájaná na kocky

1 liter zeleninového vývaru

3 PL čerstvého kôpru (za mňa: čím viac, tým lepšie, odložte si trochu bokom na ozdobenie)

soľ, korenie

citrónová alebo limetková šťava

kokosové mlieko podľa chuti



Postup

1. Predhrejte rúru na 200 °C. Cviklu umyte a odrežte konce. Ak je cvikla veľká, prekrojte ju na polovicu pre rýchlejšie pečenie, inak ju nechajte celú. Cviklu posypte soľou a korením a pečte, kým nezmäkne, cca 45 minút.
2. Kým sa cvikla pečie, nalejte olej do hrnca a pridajte nakrájanú cibuľu, mrkvu a zeler. Restujte, kým nezmäknú, asi 5–7 minút. Potom odložte.
3. Vyberte cviklu z rúry a nechajte ju mierne vychladnúť, aby ste s ňou mohli ľahšie pracovať. Potom ju ošúpte (šupka sa po upečení ľahko odstráni; môžete použiť rukavice, aby ste si nezafarbili ruky), vložte ju do hrnca a zalejte vývarom.
4. Pridajte čerstvý kôpor, povarte pár minút, nech sa všetky chute prepoja. Vymixujte dohladka, dochuťte soľou a limetou.
5. Podávajte s kokosovým mliekom a čerstvým kôprom.

Poznámka

Ak cviklu nepečiete, začnite bodom 2. Cviklu si v rukaviciach ošúpte a nakrájajte na kocky. Na oleji orestujte cibuľu, zeler a mrkvu, pridajte cviklu, vývar a varte asi 30 minút, kým cvikla nezmäkne. Kôpor pridávam až v posledných pár minútach, aby jeho chuť zostala čo najvýraznejšia.