Falešná dršťková polévka z kotrče

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

400 g	kotrč kadeřavý
4 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
5 stroužek	česnek
1 lžička	drcený kmín
1 lžíce	sladká mletá paprika
špetka	pálivá paprika
asi 1 l	voda nebo vývar
kousek	máslo
2 lžíce	hladká mouka
	sůl
	majoránka
	nať z jarní cibulky na ozdobu



Postup přípravy

Houbu kotrče dobře očistíme, propláchneme pod tekoucí vodou a nakrájíme na nudličky. Na olivovém oleji si zpěníme drobně pokrájenou cibuli s nasekaným česnekem a po chvíli přidáme i pokrájeného kotrče. Posypeme drceným kmínem, sladkou a pálivou mletou paprikou, podlijeme vodou nebo vývarem a dusíme doměkka (asi 20 minut). Na závěr zahustíme jíškou z másla a hladké mouky a ještě chvilku povaříme. Dochutíme solí a majoránkou, ozdobíme nasekanou jarní cibulkou a můžeme podávat.

***Poznámka: Kotrč kadeřavý je mohutná jedlá chorošovitá houba keříčkovitého vzhledu**, která parazituje převážně na kořenech borovic. Plodnice měří v průměru asi 10 až 20 cm, nezřídka však až 40 cm (taková plodnice je i několik kilogramů těžká). Houba je keříčkovitě uspořádaná, kulovitého či podlouhle oválného tvaru a **zdálky připomíná hlávku květáku**. Barva kotrče je v mládí světlá, postupně žloutne až do žlutohnědé barvy, někdy s růžovým či světle rezavým odstínem, přičemž větvičky jsou na okrajích tmavší než bledý vnitřek plodnice. **Kotrč je velmi vyhledávanou houbou, má totiž nápadnou oříškovou vůni a chuť.** Asi nejčastěji se z něj připravuje nepravá dršťková polévka nebo guláš, hodí se ale i například k nakládání do octa. (www.wikipedie.cz)*