

Hospodská dršťková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velká cibule nadrobno nakrájená 1 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sladká paprika 1 lžička
- Předvařené hovězí dršťky, nakrájené na nudličky 500 g
- Vývar z kostí nebo masa a kořenové zeleniny 1.5 l
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Česnek, drcený 2 stroužek
- Majoránka 1 špetka
- Mleté chilli podle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle zpěňte nakrájenou cibuli, zaprašte moukou a osmahněte na světlou jíšku. Postupně vmíchejte sladkou papriku. Když je jíška hladká, přidejte vývar a opět dobře rozmíchejte. Směs vařte nejméně 20 minut. Pak jsou na řadě uvařené dršťky, koření, drcený česnek a sůl. Ještě 10 minut vařte. Podávejte s pečivem a nejlépe také s vychlazeným pivem. Dobrou chuť.