

Florentická dršťková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- předveřené dršťky 500 g
- řapíkatý celer a mrkev 150 g
- nastrouhaný parmazán 120 g
- mléko 2 lžíce
- olej 1 lžíce
- nakládané rajčata 1 plechovka
- víno 250 ml
- česnek 2 stroužek
- cibule 2 ks
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Dobře omyté dršťky zalijeme vodou, přidáme sůl a povaříme asi 15 minut, pak vodu slijeme, nalijeme novou, osolíme, přidáme jednu cibuli se zapíchnutými hřebíčky a vaříme asi 2 hodiny, až dršťky změknou
2. Měkké, důkladně okapané dršťky nakrájíme na tenké proužky, pak je ještě propláchneme pod studenou vodou a necháme důkladně oschnout
3. Očištěnou zeleninu, tedy řapíkatý celer a mrkev nakrájíme na drobno
4. Lehce osmahneme oloupané stroužky česneku a bobkový list v hrnci s trochou oleje a máslem,

přidáme zeleninu a po několika minutách i dršťky, zamícháme a veškerou tekutinu necháme zredukovat

5. Odstraníme česnek, přilijeme víno a opět vaříme tak dlouho, až se tentokrát víno úplně odpaří

6. V této fázi přidáme do hrnce oloupaná rajčata bez nálevu, osolíme, okořeníme pepřem a necháme dršťkovou polévku vařit dalších 30-45 minut, občas vše promícháme a dle potřeby doléváme teplým vývarem.

7. Ke konci do polévky nasypeme nastrohaný parmazán, ještě 5 minut povaříme a pak nejlépe ihned podáváme.