Dršťková polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 8

- Čerstvé hovězí dršťky 2 kg
- Cibule nakrájené nadrobno 2 ks
- Sádlo 100 g
- Drcený kmín 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 lžíce
- Rajský protlak 1 lžíce
- Hladká mouka 100 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Česnek drcený 3 stroužek
- Majoránka 1.2 lžička
- Rohlík nebo houska k podávání 8 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1 Dršťky řádně očistěte a vyperte pod tekoucí vodou. Pak je vložte do vroucí vody a povařte 30 minut. Slijte a postup opakujte. Až třetí voda se použije jako vývar do polévky. V té dršťky vařte zhruba 1 hodinu doměkka. Poté sceďte, vývar uchovejte a dršťky nakrájejte na jemné nudličky.

2 Cibuli osmahněte na sádle dočervena, přidejte špetku čerstvě rozdrceného kmínu, mletou papriku

a rajský protlak. Míchejte asi 1 minutu a pak zaprašte moukou. Míchejte další minutu a vzniklou jíšku zalijte asi 2 litry vývaru z drštěk. Rozmíchejte dohladka a provářejte dalších 20 minut. Přidejte pokrájené dršťky a dochuťte solí, čerstvě mletým pepřem, česnekem a majoránkou. Polévka by měla být plná drštěk.

3 Podávejte nejlépe s čerstvým rohlíkem nebo domácí houstičkou.