Dršťky po italsku

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Malá cibule 1 ks
- Řapík celeru 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Česnek, nakrájený nadrobno 1 ks
- Hladkolistá petrželka, nadrobno 1 lžíce
- Čerstvý rozmarýn 1.2 lžička
- Vařené hovězí dršťky 500 g
- Bílé víno 100 ml
- Loupaná rajčata 400 g
- Drcené chilli papričky 2 ks
- Mořská sůl dle chuti 1 lžička
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka
- Hovězí vývar 100 ml
- Strouhaný parmazán 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozpusťte máslo s olejem. Vsypte cibuli a 4 minuty opékejte dozlatova, přidejte celer a mrkev

a opékejte další minutu, pak přihoďte česnek, petrželku a sekaný rozmarýn a po minutě dršťky. Zalijte vínem a zprudka vařte asi 30 sekund. Přidejte rajčata, koření, vývar, osolte a pod pokličkou na mírném ohni vařte přibližně 1 hodinu, dokud nejsou dršťky zcela měkké. Je-li málo tekutiny, občas trochu podlijte vodou, zbývá-li jí naopak moc, vařte bez pokličky. Hotový pokrm přendejte do mísy, vmíchejte lžíci másla i všechen parmazán a ihned podávejte, nejlépe s italským pečivem.