

Vepřové dršťky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové dršťky 1 kg
- housky 100 g
- bobkový list 2 ks
- sladká paprika 1 lžíce
- rajský proptlak 2 lžíce
- majoránka 2 lžička
- hovězí žebra 300 g
- mléko 1 sklenice
- celý pepř 6 kulička
- ostrá paprika 1 lžička
- česnek 3 stroužek
- rama na vaření 50 g
- Knorr Bujón Zeleninový 1 kostka
- nové koření 4 kulička
- muškátový oříšek 1 ks
- mletý zázvor 1 lžička
- petrželová nať 0.5 svazek

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dršťky důkladně opláchněte. Poté zalijte vodou a vař cca 2 hodiny. Následně celou vodu slijte, zalijte čerstvou studenou vodou a vařte další hodinu.

V druhém hrnci uvařte vývar. Polévkovou zeleninu a hovězí maso zalijte cca 2l vody. Přidejte bobkový list, nové koření a zrnka pepře.

Přidejte Knorr Bujón Hovězí a zvolna vařte hovězí vývar po dobu cca 1h.

Vyndejte měkké maso a zeleninu, a vše pokrájejte na proužky. Spolu s odkapanými dršťkami vše přidejte k vývaru.

Polévku dochuťte sladkou a ostrou paprikou, rajčatovým protlakem, muškátovým oříškem, zázvorem, majoránkou a prolisovaným česnekem.

Housku namočte do mléka, vymačkejte. Pečlivě utřete s máslem a přidejte k dršťkám. Vařte ještě cca 10-15 min. Servírujte posypané petrželovou natí s pečivem.

Poznámka:

dršťky vařte dvě hodiny, po scezení a opětovném zalití vodu vařte další hodinu