

Dršťková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- předvařené dršťky 600 g
- tuk 70 g
- kořenová zelenina 200 g
- paprika 1 lžíce
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- voda 1.5 l
- tmavá instantní jíška 1 balíček

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kořenovou zeleninu nakrájíme na nudličky a osmahneme na tuku. Přidáme předvařené dršťky a zaprášíme sladkou paprikou, aby polévka získala barvu. Zalijeme vodou, osolíme a zvolna přivedeme k varu. Hotovou polévku zahustíme tmavou instantní jíškou a okořeníme podle chuti.