Dršťky po italsku od Vilemíny

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- bílé víno 1.4 l
- vývar 1.4 l
- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- dršťky 50 g
- máslo 2 lžíce
- mrkev 3 ks
- olej 2 lžíce
- sekaná petrželka 1 lžíce
- oregáno 1 špetka
- rozmarýn 1 špetka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- loupané rajčata 5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Na tento pokrm s výhodou použijeme mražené předvařené dršťky. Propláchneme je vodou a necháme okapat.
Na oleji a másle opečeme nahrubo nakrájené mrkve, cibule a česnek, až karamelizují. Přidáme

dršťky, osolíme a opepříme. Spaříme a oloupeme rajčata (možno nahradit jednou plechovkou sekaných rajčat) a dáme dusit k dršťkám, přidáme tři hrstě posekaných bylin. Podlijeme vínem a vývarem a necháme pomalu dusit doměkka aspoň půl hodiny, aby se chutě propojily. Pak dle potřeby zredukujeme šťávu, dosolíme nebo přidáme koření. Podáváme s pečivem nebo těstovinami.