

Dršťková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí dršťky 600 g
- Mletá paprika 1 lžíce
- Sádlo 70 g
- Česnek 5 stroužek
- Hladká mouka 80 g
- Cibule 2 ks
- Silný hovězí vývar 1.5 l
- Kmín drcený 1 lžička
- Černý pepř mletý 1 lžička
- Majoránka sušená 2 lžíce
- Sůl (dle chuti) 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dršťky dobře vypereme v několika vodách (nejméně třikrát), nakrájíme na menší kousky (ne nadrobno) a vložíme do vlažné vody. Vodu uvedeme do varu a vaříme 15 minut. Poté vodu vylijeme a vyměníme za novou. Znovu uvedeme do varu a vaříme 15 minut. Takto by se voda měla vyměnit nejméně třikrát. Poslední vodu osolíme a dršťky dovaříme doměkka. Pokud použijeme předvařené dršťky, pouze je propláchneme a uvaříme v osolené vodě. Měkké dršťky scedíme a necháme vychladnout.

Rozpustíme sádlo a orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli. Zaprášíme ji moukou, přidáme papriku a osmahneme ji. Jíšku zalijeme vývarem (případně použijeme vývar z dršťek) a necháme 30 minut provařit. Česnek prolisujeme do polévky. Přidáme sůl, pepř, kmín i rozemnutou majoránku.

Do polévkového základu přidáme na nudličky nakrájené dršťky a vše společně provaříme. Dobře provařenou polévku poznáme podle toho, že tuk vyplave na povrch.

Hotovou dršťkovou polévku na talířích můžeme dozdobit čerstvou majoránkou nebo petrželkou. Podáváme s bílým pečivem.