Zadělávané dršťky s bramborami ve slupce

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Očištěné dršťky 800 g
- Slanina 60 g
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 60 g
- Česnek 2 stroužek
- Sušená majoránka 1 lžička
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Vařené uzené maso 80 g
- Čerstvá majoránka 1 hrst
- Brambory 600 g
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dršťky dejte do hrnce, zalijte studenou vodou, přiveďte k varu a 20 minut vařte. Slijte, dršťky zalijte novou horkou vodou a vařte 40 minut. Slijte, znovu zalijte horkou vodou a znovu 40 minut vařte. Slijte, zalijte novou horkou vodou a vařte doměkka. Slijte (vývar uschovejte) a nechte vychladnout.

Slaninu pokrájejte a na pánvi nasucho vyškvařte, pak přidejte cibuli, osmahněte ji dorůžova, zaprašte moukou. Opékejte do světlé jíšky. Přidejte česnek, majoránku, sůl i pepř a zalijte 100–200 ml vývaru z dršťek a asi 20 minut vařte do husté omáčky. Dršťky mezitím pokrájejte na nudličky a uzené maso na kostičky a vmíchejte do omáčky. Podávejte s bramborami vařenými ve slupce, posypané petrželkou.