

Lucemburské dršťky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Dršťky uvařené 1 kg
- Hořčice 1 ks
- Pálivá paprika 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Majonéza 1 sklenice
- Hladká mouka 1 ks
- Vejce 3 ks
- Jemná strouhanka 1 ks
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené dršťky nakrájíme na čtverce velké asi jako dlaň, necháme dobře okapat. Každý kus posypeme po jedné straně pálivou paprikou, po druhé potřeme hořčicí, obalíme v mouce, vejcích a strouhance a pozvolna na oleji smažíme.

Majolku smícháme s utřeným česnekem, okořeníme pálivou paprikou nebo ji smícháme s ostrou hořčicí a pálivou paprikou, každý si může ochutit podle svého. Smažené dršťky polejeme omáčkou a podáváme s chlebem nebo bagetou.

Poznámka: prosím, netřeba hledat souvislost s řízký, jsou to jen dršťky.

