

Dršťková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Pancetta 100 g
- Šalotka 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Šunka 200 g
- Šalvěj 1 lžíce
- Rajčatové pyré 200 ml
- Předvařené dršťky 300 g
- Hovězí vývar 1 l
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Petrželka 1 hrst
- Parmazán 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji orestujte nakrájenou pancettu, přidejte nasekanou šalotku a česnek, orestujte. Poté přidejte nakrájenou šunku, šalvěj a rajčatové pyré. Povařte. Pak do hrnce vhodte dršťky, zalijte vývarem, ochuťte solí i pepřem a vařte asi 20 minut. Na závěr přidejte nasekanou petrželku a nastrouhaný parmezán.

