

Dršťková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- dršťek 300 g
- anglické slaniny 80 g
- sádla 1 lžička
- hladké mouky 1 lžíce
- mletá paprika 1 lžíce
- česneku 1 stroužek
- sůl 1 ks
- majoránka 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Svou chutí připomíná gulášovou polévku

Slaninu nakrájíme na kostičky a rozškvaříme na sádle. Přidáme mouku, lehce ji osmahneme, vmícháme mletou papriku a zalijeme asi 3/4l studené vody. Vše dobře rozmícháme, přidáme předvařené (mražené) dršťky, osolíme, opepříme, uvedeme do varu a zvolna vaříme asi 20 minut. Podle chuti přidáme utřený česnek, majoránku a sůl. Hotovou polévku podáváme s čerstvým pečivem