

Babiččina dršťková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 5 stroužek
- sádlo 70 g
- mletá paprika 1 lžíce
- sušená majoránka 2 lžíce
- mletý pepř 1 lžička
- drcený kmín 0.5 lžička
- silvý vývar 1.5 l
- cibule 2 ks
- hladká mouka 80 g
- dršťky 600 g
- **na ozdobu**
- majoránka nebo petrželka 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

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. Pok 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.