

Dršťková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- dršťky 500 g
- voda 1 l
- sůl 1 lžička
- sádlo 1 lžíce
- cibule nakrájená najemno 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- paprika sladká 1 špetka
- hovězí vývar 1 l
- kmín 1 špetka
- pepř mletý 1 špetka
- česnek utřený 2 stroužek
- majoránka 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Očistíme dršťky, propláchneme, nakrájíme na menší kousky, zalejeme studenou vodou, osolíme a necháme přejít varem. Vodu scedíme, zbylé dršťky zalejeme opět studenou vodou, uvedeme do varu a zvolna vaříme do změknutí. Měkké dršťky vyndáme cedníkem, propláchneme studenou vodou, necháme okapat a nakrájíme na tenké nudličky asi 4cm. Na tuku zpěníme do růžova cibuli, zaprášíme hladkou moukou a tak připravíme cibulovou jíšku, do které přidáme papriku, zalejem vývarem z drštěk a připraveným hovězím vývarem. Uvedeme do varu, přidáme kmín, pepř, česnek utřený se solí a vaříme cca 35-40minut. Polévku přecedíme, přidáme uvažené dršťky, dochutíme drcenou majoránkou a krátce povaříme.