

Dršťková polévka III.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Dršťky 500 g
- Voda 1.5 l
- Sádlo 50 g
- Hladká mouka 60 g
- Cibule 1 ks
- Masox 1 ks
- Kořenová zelenina 100 g
- Česnek 3 stroužek
- Sladká paprika 2 lžička
- Majoránka 1 špetka
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Zázvor 1 špetka
- **Na ozdobu**
- Cibulová nať, červená paprika, petrželka 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Dršťky vypereme v několika vodách, vymneme v soli nebo v mouce, seškrábeme a znovu vypereme. Vložíme je do hrnce, zalijeme vodou a přivedeme k varu. Po prvním převaření vodu slijeme. Přidáme další a v té dršťky 3-4 hodiny vaříme doměkka. Pak je scedíme.
2. Oloupanou cibuli nakrájíme na kostičky a necháme zpěnit na sádle. Přidáme mletou papriku, zamícháme a přidáme hladkou mouku. Vše zalijeme studenou vodou, rozmícháme, přidáme masox a znovu přivedeme k varu.
3. Kořenovou zeleninu očistíme, nakrájíme na tenké nudličky a vložíme do polévky. Měkké dršťky nakrájíme na širší nudličky a přidáme do polévky. Před koncem varu do ní přidáme česnek rozetřený se solí a majoránkou.
4. Hotovou polévku podle chuti osolíme a opepříme a rozdělíme na talíře. Ozdobíme ji červenou paprikou a čerstvou petrželkou.

Poznámka:

Doba bez vaření drštěk cca 40 minut