

Dršťková polévka II.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 10

- Vařené dršťky krájené 600 g
- Majoránka 1 g
- Sádlo 120 g
- Sladká paprika mletá 2 lžíce
- Hladká mouka 6 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 lžíce
- Hovězí vývar 2500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Na sádle osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, když se začne zabarvovat dozlatova, přidáme mouku. Stále mícháme. Když se mouka začne zabarvovat dozlatova, přidáme papriku, stáhneme hrnec z ohně a necháme ji za stálého míchání rozpustit v tuku.

Zalijeme vývarem, promícháme metličkou(jíška se tak lépe rozpustí), přidáme dršťky, prolisovaný česnek, osolíme, přivedeme k varu a počkáme, až začne polévka kлокотat.

Stáhneme oheň a necháme provařit nejméně 20 minut.

Ke konci přidáme majoránku. Sušenou promneme mezi prsty nebo dlaněmi.