

Dršťková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Bujón 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Cibule 1 ks
- Majoránka 1 lžička
- Hladká mouka 1 lžíce
- Celer 0.5 ks
- Paprika sladká 1 lžička
- Dršťky 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Krok 1: Dršťky omyjeme a vaříme ve vodě asi půl hodiny. Pak vodu slijeme a dršťky dáme vařit do nové vody. Uvaříme je doměkka, pečlivě očistíme od loje a pokrájíme na tenké nudličky. Rozpustíme

sádlo a nadrobno nakrájenou cibuli necháme zesklovatět. Přidáme sladkou papriku, zaprášíme hladkou moukou a jen krátce osmahneme, aby se paprika nepřepálila. Po chvilce paprikovou jíšku zalijeme studeným bujonem, zamícháme a podle potřeby zředíme.

Krok 2: Když polévka začne vřít, přidáme pokrájené dršťky a nahrubo nastrouhaný celer. Je-li málo hustá, můžeme přidat instantní jíšku.

Krok 3: Polévku vaříme asi dvacet minut. Nakonec ji dochutíme špetkou pepře, pálivou paprikou (jen pokud máš ráda ostřejší), česnekem a majoránkou. Já a moji chlapi máme dršťkovou polévku nejraději s nadrobno pokrájenou libečkovou natí, která jí dodá opravdu nezaměnitelnou chuť a aroma.