

Dršťková polévka s rajčatovým protlakem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vařené dršťky 200 g
- Slanina 20 g
- Šunka 1 plátek
- Cibule 1 ks
- Rajčatový protlak 3 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Strouhaný sýr 8 lžíce
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Vývar z kostí nebo vody s kouskem masoxu 1.25 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na rozškvařených kostičkách slaniny, zalijeme vývarem (vodou s masoxem) a povaříme deset minut. Přidáme rajčatový protlak, na nudličky nakrájené dršťky a šunku, česnek utřený se solí, pepř, sůl a povaříme dalších deset minut. Při podávání posypeme každou porci polévky strouhaným sýrem.