

Recepty



Dršťková polévka

Ingredience

dršťky: **250 g**
hovězí vývar: **700 ml**
cibule: **1 ks**
česnek - stroužky: **2 ks**
mletá sladká paprika: **1 KL**
drcený kmín: **1 KL**
majoránka: **1 KL**
sádlo: **1 PL**
hladká mouka: **1 PL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Dršťky důkladně propereme vodou, nakrájíme a dáme do vody, kterou přivedeme k varu. Povaříme asi 15 minut a vyměníme vodu. Toto opakujeme 3 x. Poslední vodu osolíme a dršťky dovaříme, scedíme a necháme vychladnout. Na rozehřátém sádle orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, zaprášíme moukou a...

Dršťková polévka - recept

Dršťky důkladně propereme vodou, nakrájíme a dáme do vody, kterou přivedeme k varu. Povaříme **asi 15 minut** a vyměníme vodu. Toto opakujeme 3 x. Poslední vodu osolíme a **dršťky dovaříme**, scedíme a necháme vychladnout.

Na rozehřátém sádle orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, zaprášíme moukou a krátce orestujeme. Nakonec přimícháme papriku a zalijeme horkým vývarem. Necháme vařit **asi 25 minut**. Přidáme uvařené dršťky, prolisovaný česnek, kmín, podle chuti sůl a pepř a společně provaříme. Nakonec zamícháme do dršťkové polévky majoránku.

Dršťková polévka se podává s čerstvým chlebem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí