

Slovenská držková polievka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: TV Paprika

Suroviny

500 g hovädzích držíek

3 ks cibule

3 strúčiky cesnaku

polievkové korenie

hladká múka

soľ

korenie

mletá červená paprika

drvená rasca

majoránka

Postup

Očistené držky, ktoré aspoň dva krát predvaríme v slanej vode, rozkrájame na rezance. V hrnci si zohrejeme tuk a opražíme na ňom na dribno nakrájanú cibulu. Za použitia trošky múky si spravíme svetlú zápražku, pridáme knej mletú červenú papriku a zalejeme vodou.

Až začne voda vreť, vsypeme do nej držky, pridáme soľ, korenie a polievkové korenie a rascu. Nazáver ochutíme ndrobn nasekaným cesnakom a majoránkou.