

Dršťková

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Do většího hrnce dáme vařit suroviny na hovězí vývar a po dosáhnutí varu stáhneme na mírné vaření plyn či elektr. sporák zakryjeme pokličkou a vaříme min. 1,5 hod. Do druhého hrnce (nejlépe papíňáku) dáme hovězí dršťky a uvedeme do varu a slejeme, tuto proceduru opakujeme celkem třikrát. Nakonec dáme k dršťkám cibuli se zapíchanými třemi hřebíčky a dostatek soli a uzavřeme papíňák a vaříme min. 1 hod. a 15 min. Dršťky vyjmeme a dáme do chladu, abychom je vychladlé mohli nakrájet na jemné nudličky. Připravíme si jíšku ze sádla, hladké mouky a nakonec nasypeme a zamícháme papriku a odstavíme. Hovězí vývar scedíme, vyjmeme hovězí hrudí a libové maso nakrájíme na drobné kousky a vrátíme do vývaru. Vývar dáme opět jemně vařit a zamícháme jíšku a musíme povařit min. půl hodiny aby polévka zjemněla. Do zahuštěného vývaru dáme nakrájené na nudličky dršťky a můžeme ještě dle hustoty vývaru zředit vývar vývarem z drštěk (zvýrazníme chuť dršťkové polévky i její jakoby mazlavější konzistenci) Když je polévka již pohromadě ze všech částí dochutíme ji jakoby solí - vegetou, ostrost mletým pepřem, můžeme podle chuti pol. kořením maggi a nesmíme zapomenout prolisovat dva až tři stroužky česneku, nasypat tři lžičky majoránky. Poznámka: Tímto receptem získáte pro čtyřčlenou rodinu polévku min. na dva až tři dny. Může se ovšem stát, že rodinně tak zachutná a jste schopni ji zlikvidovat během oběda, večere i přesnídávkové svačiny. Další nemalý problém při vaření této polévky strávíte min. 4 hodiny v kuchyni, ale upozorňuji, že polévka dělaná s umem a láskou Vás vždy odmění.