

Dršťková polévka z václavek ii

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

60 dg václavek (může být i více)

1 velká cibule

3 PL hladké mouky

10 dg sádla

1,5 litru masového vývaru

paprika sladká, paprika pálivá

majoránka

libeček

kmín drcený

pepř

sůl

polévkové koření

zelená petrželka

Postup

Na rozpuštěné sádlo dáme jemně nakrájenou cibuli a osmažíme ji do zlatova, zasypeme hladkou moukou a za stálého míchání chvíli smažíme. Připravíme si k ruce vývar a do cibulové jíšky vsypeme papriku (já dávám v téhle fázi pouze sladkou, ale zato celý pytlík), lehce zamícháme do jíšky a rychle zalijeme vývarem. Potom přidáme václavky nakrájené na nudle, ostatní koření - množství musí každý podle sebe a své rodiny, kromě polévkového. Mírným varem za častého míchání dospějeme k polévce, která se tváří jako dršťková, avšak není. Abychom si ušetřili dlouhé míchání, můžeme si václavky předvařit vedle v menším množství vody a přidat je do vývaru již uvařené s vodou, ve které se vařily. Dochutíme polévkovým kořením, přidáme nasekanou petrželku a podáváme. Tuto dršťkovou Vám neodmítnou ani vegetariáni za předpokladu, že místo sádla použijete olej a místo masového vývaru zeleninový nebo jen vodu.