# Dršťky po vídeňsku

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 kg dršťek
voda nebo zeleninový vývar
1 dl oleje
100 g strouhanky
100 g rajčatového kečupu
1 stroužek česneku
mletý pepř
petrželka
50 g strouhaného sýra

## Postup

Dobře očištěné a oprané dršťky ve slané vodě nebo v zeleninovém vývaru uvaříme do měkka a vychladlé nakrájíme na nudličky asi 5 cm dlouhé. V kastrolu rozpálíme olej, nasypeme do něho strouhanku, do zlatova ji osmažíme, přidáme kečup, utřený česnek, sůl, mletý pepř, nakrájené dršťky, podlijeme trochou vývaru z dršťek dobře promícháme a asi 6 minut podusíme. Před podáváním přimícháme k dršťkám nastrouhaný sýr a jemná nasekanou petrželku, popřípadě ještě 100 g šunkového salámu nekrájeného na nudličky. Podáváme s vařenými brambory nebo těstovinami.