

Dršťková polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

suroviny na vývar -

300 g hov.hrudí

tři cibule

půl malého celeru

tři střední mrkve

dvě malé petržele

celý pepř

celé nové koření

sůl

suroviny na vývar z drštěk -

1,5 2 kg hovězích drštěk

hřebíček

sůl

cibule

suroviny na jíšku -

sádlo dvě plné polévkové lžíce

pět lžic hladké mouky

dvě lžičky červené mleté papriky

koření na dochucení-

vegeta, česnek, maggi-pol. koření, majoránka, pepř

Postup

Do většího hrnce dáme vařit suroviny na hovězí vývar a po dosažení varu stáhneme na mírné vaření plyn či elektr. sporák zakryjeme pokličkou a vaříme min. 1,5 hod.

Do druhého hrnce (nejlépe papiňáku) 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 papiňák 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.

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.