

Dršťková polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g dršťek

1 lžice sádla

1 cibule

1 lžice hladké mouky

1 lžička sladké papriky

vývar z kostky

pepř

kmín

5 stroužků česneku

sůl

majoránka

Postup

Očištěné dršťky dobře proláchneme, nakrájíme na menší kousky, dáme do studené vody a uvedeme do varu. Vodu slijeme, dršťky dáme do další studené vody, uvedeme do varu a uvaříme doměkka. Vývar scedíme, dršťky proláchneme studenou vodou, necháme okapat a nakrájíme na nudličky. Na rozehřátém sádle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme mouku a papriku, chvíli osmahneme, zředíme vývarem a prochladlým vývarem z drštěk a po uvedení do varu povaříme. Ke konci vaření přidáme pepř, kmín, česnek utřený se solí a majoránku. Nakonec procedíme, přidáme dršťky, dochutíme a ještě chvíli povaříme.