Drštková

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny na vývar:
300 g hov.hrudí
3 cibule
0,5 malého celeru
3 střední mrkve
2 malé petržele
1 celý pepř
celé nové koření
sůl
Suroviny na vývar z dršek:
1,5 kg hovězích drštek
hřebíček
sůl
cibule
Suroviny na jíšku:
2 plné polévkové lžíce sádla
5 lžic hladké mouky
2 lžičky červené mleté papriky
Koření na dochucení:
vegeta
česnek
maggi-polévkové koření
majoránka
pepř

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 papiňáku) dáme hovězí drštky a uvedeme do varu a slejeme, tuto proceduru opakujeme celkem třikrát. Nakonec dáme k drštkám cibuli se zapíchanými třemi hřebíčky a dostatek soli a uzavřeme papiňák a vaříme min. 1 hod. a 15 min.Drštky 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