

Dršťková polévka s uzeným masem

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

dršťky

sůl

8 dkg zelenina

6 dkg máslo

8 dkg mouka

2 zrnka - pepř

zázvor 1 na špičku nože

1 stroužek - česnek

sůl

petržel

majoránka

12 dkg maso uzené

Postup

Dršťky se operou, posypou moukou, v ní dobře vymnou, vyperou ve studené vodě, pak se v soli vymnou, opět vyperou, poté se spaří a pak zase ve studené vodě vyperou a dají se vařit. Za půl hodiny vodu slijeme, na dršťky nalijeme čistou, studenou vodu, osolíme a uvaříme je do měkka. Mezi vařením přidáme k nim na kolečka nakrájenou kořenovou zeleninu a uzené maso. Měkké dršťky nakrájíme na nudličky a uzené maso na kostky. Procezenou polévku zahustíme žlutou jíškou, přidáme do ní kousek se solí utřeného česneku, pepř, majoránku strouhaný zázvor, sekanou petrželku, nakrájené dršťky, uzené maso a polévku ještě dobře povaříme.