

Dršťková polévka podle m.j.janků-sandtnerové

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 dkg másla

sůl na čištění dršťek

8 dkg zeleniny

0,5 kg dršťek

12 dkg uzeného masa

8 dkg mouky

sůl

1 stroužek česneku

petržel

majorán

strouh. zázvoru na špičku nože

2 zrnka pepře

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 kostičky. 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.