Dršťková z kotrče

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
500 g očištěného a nakrájeného kotrče (nebo i masáků), 2 lžíce másla či oleje, 1 nakrájená cibule, 2 lžičky mleté sladké papriky, trošku mleté pálivé papriky, 1 masox, 3-4 lžíce hladké mouky, sůl, pepř, majoránka, 3 stroužky rozetřeného česneku - dle chuti

Postup

Postup přípravy: Na másle orestujeme cibuli do sklovita, přidáme kotrče. Přisypeme obě mleté papriky a pepř. Zalejeme vodou s masoxem. Vaříme doměkka. V trošce studené vody rozmícháme řádně mouku a vlejeme do polévky. Provaříme. Ke konci přidáme česnek, majoránku a případně osolíme a opepříme. (Majoránku dáváme až nakonec, dlouhým varem hořkne, a papriku nepřepálit!)

Jiný postup: uvaříme ve vodě kotrč s masoxem. V kastrůlku na oleji osmahneme cibulku do sklovita, přidáme mouku a připravíme tzv. cibulovou jíšku (dorůžova), odstavíme, přidáme obě mleté papriky.
Přidáme do polévky, osolíme, opepříme. Provaříme. Ke konci ochutíme česnekem, majoránkou.