

Dršťková polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

50 g slanina

česnek

sůl

majoránka

2 ks cibule

voda

mouka hladká

pepř mletý

100 g zelenina kořenová

paprika mletá

paprika mletá pálivá

500 g dršťky předvařené

Postup

Předvařené dršťky a kořenovou zeleninu zalijeme studenou vodou, osolíme, přidáme celou cibuli, pepř a vaříme doměkka. Uvařené dršťky a zeleninu scedíme, vývar zahustíme moukou rozmíchanou v malém množství vody a povaříme. Na nakrájené slanině osmahneme zbylou nakrájenou cibulku, poprášíme ji mletou paprikou, přidáme do vývaru a povaříme. Před koncem varu přidáme do polévky dršťky, dochutíme majoránkou a česnekem.

Poznámka

Mnozí ji milují a mnozí také vůbec ne! Zkuste si ji udělat doma a uvidíte. Dršťky lze koupit už předpřipravené!