

Polská dršťková polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg dršťek

500 g zeleniny na polévku

2 kosti na hovězí vývar

muškátový oříšek

zázvor

majoránku

sůl

pepř

strouhaný sýr na posypání

Postup

Do osolené vody dáme vařit kosti společně s celými kusy zeleniny. Vařenou zeleninu nakrájíme na proužky.

Do vývaru nastrouháme muškátový oříšek, okořeníme ho, přidáme dršťky a zahustíme moukou. Nakonec přidáme nakrájenou zeleninu. Polévku podáváme nejlépe posypanou strouhaným sýrem.