

Dršťkovka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Pavel Vareni

Suroviny

1,5 l voda
1 lžička polévkové koření
1 lžíce mletá pálivá paprika
sůl
1 lžíce mletá sladká paprika
1 ks cibule
1 stroužek - česnek
2 lžíce ceres soft
3 lžíce hladká mouka
250 g dršťky
2 lžičky kmín
1 lžička mletý černý pepř
1 lžička majoránka

Postup

Dršťky nakrájíme na pruhy, krátce povaříme ve vodě, scedíme a propláchneme vodou. V tlakovém hrnci je zalijeme 1,5 l vody a vaříme asi 40 minut. Dršťky vyjmeme a vývar procedíme.

Zatím si oloupeme česnek a cibuli. Česnek prolisujeme a cibuli nasekáme najemno.

Hrncem umyjeme, utřeme dosucha a na tuku v něm zpěníme nakrájenou cibuli, zasypeme moukou, usmažíme světlou jíšku, vmícháme papriku a po zpění jíšku zalijeme vývarem.

Dobře rozšleháme, přidáme kmín, pepř, prolisovaný česnek a hrnec uzavřeme. Vaříme asi 20 minut. Polévku dochutíme majoránkou, solí, kořením a přidáme dršťky.

Hotovou dršťkovku podáváme horkou a nejlépe s pečivem.