

Dršťkovka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

3 lžíce hladké mouky
1,5 l vody
1 lžička majoránky
1 lžíce mleté pálivé papriky
2 lžíce ceres softu
1 lžíce mleté sladké papriky
1 lžička soli
250 dršťek
1 ks cibule
2 lžičky kmínu
1 lžička mletého černého pepře
1 lžička polévkového koření
1 stroužek česneku

Postup

1. 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.
2. Zatím si oloupeme česnek a cibuli. Česnek prolisujeme a cibuli nasekáme najemno.
3. Hrnec umyjeme, utřeme dosucha a na tuku v něm zpěníme nakrájenou cibuli, zasypeme moukou, usmažíme světlou jíšku, vmícháme papriku a po zpěníení 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.
4. Hotovou dršťkovku podáváme horkou a nejlépe s pečivem.