

Falešná dršťková polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kotrče kadeřavého nebo lošáku zprohýbaného

20 g sádla

30 g hladké mouky

majoránka

mletá paprika

mletý pepř

sůl

česnek

petrželka

Postup

Dobře očištěný kotrč rozkrájíme na větší kusy a dusíme asi 20 minut. Vodu scedíme a houbu nakrájíme na nudličky připomínající svým tvarem hovězí dršťky. Ze sádla a mouky uděláme jíšku, zředíme houbovým vývarem a rozšleháme do vody, ze které připravujeme polévku. Dále přidáme utřený česnek se solí a majoránku. Opeříme a přidáme papriku. Necháme povařit aby se jíška dobře spojila, přidáme dušené houby a ještě chvíli vaříme. Před podáváním přidáme rozsekanou petrželku.