Dršťkový perkelt - Pacalpörkölt.

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
1 kg očištěných drštěk
2 velké cibule
100 g sádla, nebo bílého rostlinného tuku
4 stroužky česneku
1 lžička růžové mleté papriky
sůl
1 středně uzrálé rajče
zelená paprika na kolečka nakrájená na ozdobu
oloupané uvařené brambory

Postup

Příprava: Pod tekoucí studenou vodou pořádně proprat dršťky a vložit je do kastrolu se studenou vodou. Přivéct je do varu a uvařit je skoro do měkka. Dršťky slít a znovu je pořádně proprat. Nakrájet je na tenké proužky. Oloupat cibuli, nakrájet ji na jemno a na tuku ji osmažit do sklovita. Odstavit a přidat utřený česnek, papriku a lžíci vody. Postavit na oheň a vše na chvíli povařit. Potom přidat dršťky, osolit je a podusit je do měkka. Rajče nakrájet na malé kousky a přidat ho chvíli před koncem dušení. Podávat horké ozdobené zelenou paprikou a vařenými brambory.