

Připálené dršťky

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg předem uvařených hovězích drštěk

0,25 kg cibule

0,5 palice česneku

mletá paprika (třeba půl sladké a půl pálivé)

sůl

pepř

majoránka

sádlo

zeleninový nebo hovězí vývar

2 menší bochánky čerstvého chleba (buclatá kapie)

křen

Postup

Na sádle usmažíme drobně nakrájenou cibulku do mírně připálena, poprášíme paprikou, krátce zasmahneme a přidáme předem uvařené hovězí dršťky. Za intenzivního míchání necháme opět mírně připálit. Během dušení (cca 60 min.) zlehka podléváme vývarem a několikrát necháme vysmahnout šťávu na základ – opět do mírného připálení. Pozor, stupeň připálení vyžaduje určitou zkušenost a zručnost! Jak to přeženeme, pokrm zhořkne, v horším případě zčerná. Asi 15 min. před koncem připalování přidáme pepř, sůl a utřený česnek. Bochánky chleba rozkrojíme vejpůl, vnitřek vydlabeme (vydlabaninu můžeme použít na zahuštění, ale nám, gurmetům, stačí na zahuštění jenom ta cibulka). Před dokončením přidáme majoránku, naředíme vodou do polopolévkové konzistence a případně dosolíme a dokořeníme. Necháme přejít krátce varem a plníme do vydlabaných půlek bochánek. Naplněné bochany posypeme tenkými plátky cibulky a strouhaným křenem. Pokud někdo nemusí chléb, můžeme připáleninu plnit do buclaté kapie, případně zkombinujeme obé. Kdo nemusí dršťky, použije libovolné maso. Někdo do toho dává brambůrky, ale mně osobně to s nimi moc nejede. Hlavní figl spočívá v neustálém regulovaném připalování!!! Doporučená příloha: Co dodat? Egri bikavér? Plzeňský?