

Dršťková polévka z kotrče.

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kotrče

30 g hladké mouky

30 g másla

pepř a sůl podle chuti

1 lžice sladké, mleté papriky

trocha majoránky

špetka pomletého zázvoru

1-2 stroužky česneku, utřené

1 polévková kostka z masového vývaru

1 litr vody

1-2 lžice posekané, čerstvé petrželky, nebo pažitky

Postup

V litru vody s polévkovou kostkou uvaříme na hrubo nakrájené houby po 20min. Slijeme je, vývar uschováme a houby nakrájíme na nudle, jako dršťky.

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zamícháme do ní papriku, česnek a ještě na moment osmažíme. Přilijeme vývar, přidáme majoránku, zázvor a ochutíme solí a pepřem podle chuti. Vše dobře povaříme. Přidáme houby a znovu na chvíli povaříme.

Polévku podáváme na hlubokých talířích posypanou petrželkou.

P.S.: Kotrč kadeřavý(Sparassis crispa).

Původní kuchyní tohoto receptu je Česká republika