

Dršťková polévka s uzeným masem jak ji vařím já (pra).

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

Postup

Dršťky řádně propereme, dáme vařit, za půl hodiny vodu slijeme a nahoru nalijeme čistou studenou vodu. Osolíme, přidáme uzené maso, zeleninu a uvaříme do měkka.

Měkké maso vyjmeme, dršťky nakrájíme na nudle a uzené maso na kostky. Přecezenou polévku (někdy ji necedím a nechám v ní zeleninu) zahustíme žlutou jíškou, přidáme utřený česnek se solí, pepř, majoránku, zázvor, posekanou petrželku, dršťky a uzené maso. Polévku ještě dobře povaříme.

Naše děti ji nazývaly hadí polévka ;o)

Původní kuchyní tohoto receptu je Česká republika