

Dršťková polévka z růžovek

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg očištěných růžovek, stažená slupka z hlavy

0,25 kg kuřecích drůbků (srdíčka, žaludky)

0,75 l drůbežího vývaru (i z masoxu), ve kterém ale povaříš ty drůbky.

2 větší cibule

5 stroužků česneku.

Postup

1 zarovnaná polévková lžíce sladké papriky, nat' medvědího česneku, nebo nat' petrželky, kuličkový pepř, sůl, nové koření, jalovec, bobkový list, vegeta, majoránka, libeček (opatrně), tymián, olej.

? Ve cca dvoulitrovém hrnci zpěň na oleji posekanou cibuli ,přidej pokrájené, považené drůbky a hlavy růžovek, upravené na hrubší nudle a okořeň vegetou.

? Přidej sladkou papriku a nepatrně libečku.

? Kuličkový pepř, nové koření, jalovec a bobkový list dej do čajového "vajíčka", nebo zavaž do látky (gáza). Přidej do hrnce a zalij vroucím vývarem. Povař ne méně, než půl hodiny. Před koncem varu přidej pomnutou majoránku a tymián.

? Odstav z ohně, přidej utřený česnek a nat' medvědího česneku, (nebo petrželky).