

# Bulharská dršťková polévka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 30min  
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 4

291 kalorií , 0 g cukrů , 2 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/bulharska-drstkovka-polevka>

## Příprava

Dršťky pořádně propereme a vaříme 3 hodiny – v průběhu vaření vodu několikrát vyměníme. Poté je nakrájíme na malé nudličky. Cibuli nakrájíme najemno a osmažíme ji na másle. Zasypeme moukou a připravíme jíšku. Zalijeme vývarem, přidáme dršťky, sůl a pepř. Vaříme 10 minut. Přidáme zakysanou smetanu a utřený česnek.

## Ingredience

- ✓ 250 g dršťek
- ✓ 0,8 l hovězího vývaru
- ✓ 200 g zakysané smetany
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 1 ks česneku
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 1 lžice hladké mouky

## Kategorie

Obyčejný den, Bulharská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Polévka

