

Dršťková polévka s kapií



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

1531 kalorií , **0 g** cukrů , **38 g** tuků , **153 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/drstkova-polevka-s-kapii>

Příprava

Dršťky očistíme a okrájíme případné nečistoty. Dobře je omyjeme a celé dáme vařit do tlakového hrnce. Jakmile se začnou vařit, tak je vypneme. Vodu slijeme a dáme opět čistou. Jak začnou vařit, tak opět vypneme a vodu slijeme. Ve třetí vodě dršťky vaříme asi 60 minut. Po uvaření dršťky vyjmeme a necháme vychladnout. Mezitím si připravíme jíšku. Vychladlé dršťky nakrájíme na proužky. Cibuli nakrájíme najemno a usmažíme na oleji dozlatova. Zalijeme jí čistou vodou, přidáme nakrájené dršťky, sůl, mletý pepř a kmín. Pomeleme kapii s česnekem a přidáme do polévky. Polévku zahustíme jíškou, povaříme a nakonec přidáme mletou sladkou papriku rozmíchanou ve lžičce sádla. Dochutíme 2 masoxy a majoránkou.

Ingredience

- ✓ 1 kg drštěk
- ✓ 3 velké cibule
- ✓ 1-2 hlávky česneku
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 2 kostky masoxu
- ✓ 1/4 lžičky mletého kmínu
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 3 l vody
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 lžíce sádla
- ✓ 3 lžičky mleté papriky
- ✓ 1 červená kapie
- ✓ 4 g majoránky
- ✓ 1/2 lžičky mletého černého pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Polévka



