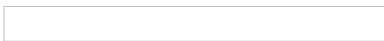


# Varšavské držky - Flaszki



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 4h 0min  
Celkový čas: 4h 30min , Porce: 8

**1849** kalorií , **1 g** cukrů , **54 g** tuků , **199 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/varsavske-drztky-flaszki>

## Příprava

Držky dobre oškriabeme alebo dôkladne očistíme nožom a v teplej vode niekoľkokrát poriadne umyjeme. Chvíľu ich vo vode povaríme, ocedíme, prepláchneme, vytlačíme z nich vodu, zalejeme vriacim vývarom z kostí a na miernom ohni varíme asi 4 hodiny. Veľmi dobre sa dá využiť varenie v tlakovom hrnci. Koreňovú zeleninu očistíme, umyjeme, nakrájame na rezance a uvaríme v troche vody, do ktorej sme pridali kúsok masla. Keď su držky mäkké, precedíme ich a nakrájame na rezance dlhé asi 4 cm. Z masla a múky urobíme svetlu zápražku, rozotrieme do nej špik (morek) z kosti, zriedime vývarom z držíek a za stáleho miešania povaríme. Do tejto zriedenej omáčky vložíme uvarenú zeleninu, pokrúpané držky, mleté čierne korenie, postrúhaný muškátový oriešok, zázvor, majorán, posekanú zelenú petržlenovú vňať a podľa chuti ešte prisolíme. Všetko necháme prejsť varom. Podávame s knedľou, haluškami alebo chlebom.

## Ingredience

- 1200 g hovézích drštek
- 200 g kořenové zeleniny
- 50 g hladké mouky
- 3 l vývaru z kostí
- 80 g másla
- 30 g strouhanky
- 1 lžička zázvoru
- troška muškátového ořechu
- troška mletého pepře
- 1 lžička majoránky
- 1 lžíce zelené petrželové natě
- sůl podle potřeby

## Kategorie

Obyčejný den, Polská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Zkušený kuchař, Hlavní chod

### Tip k receptu

Takto pripravené držky som ochutnal u mojich známych v Novom Targu a boli výborne.