

Zadělávané dršťky s uzeným masem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 3h 0min
Celkový čas: 3h 30min , Porce: 8

612188 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/zadelavane-drstky-s-uzenym-masem>

Příprava

Dôkladne vyumývané držky dáme variť do studenej vody. Necháme zovrieť, vodu zlejeme a držky znova zalejeme horúcou vodou. Potom ich s očistenou koreňovou zeleninou uvaríme domäkka. Po uvarení ich scedíme a pokrájame na hrubšie rezance. Na masti alebo slanine speníme cibuľu, posypeme ju múkou a urobíme svetlú zápražku. Rozriedíme ju vývarom z držiek, rozvaríme, pridáme pokrájané držky a zeleninu. Posolíme ochutíme koreninami, pridáme najemno pokrájanú petržlenovú vňať. Údené mäso pokrájané na drobné kocky pridáme k držkám. Necháme zovrieť a nakoniec pridáme na zjemnene smotanu.

Tip k receptu

Pre zmenu môžeme polievku dochutiť cesnakom alebo lyžičkou štipľavej papriky ktorú rozpustíme v oleji. Ako prílohu podávame čerstvé pečivo.



Ingredience

- 1000 g dršťek
- 250 g kořenové zeleniny
- 2 větší cibule
- 1 lžíce čerstvě nasekané petrželové nati
- 80 g sádla nebo slaniny
- 3-4 lžíce hladké mouky
- sůl, pepř a majoránku podle potřeby
- 200 g vařeného uzeného masa (nadrobno posekaného)
- špetka mletého zázvoru
- 150 ml sladké smetany

Kategorie

Obyčejný den, Polská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka