Polévka dršťˇková

děda Řečice

Ingredience

- držťky
- uzené koleno nebo bůček
- cibule
- kořenová zelenina
- sůl, pepř
- červená paprika
- kari
- majoránka
- česnek

Postup

Držky protřeme solí, opláchneme a necháme přejít varem. To uděláme 3x po sobě. Pak je vložíme do papiňáku a vaříme v osolené vodě asi 1 hodinu. Ve druhém hrnci vaříme uzené maso. Oby vývary slijeme dohromady, držťky po vychladnutí nakrájíme na kousky a přidáme do vývaru. Uzené maso si necháme třeba na přípravu francouzských brambor. Jednodušší je příprava polévky z už koupených předvařených drštek. K vývaru z masa přidáme nahrubo nakrájenou cibuli a nastrouhanou kořenovou zeleninu. Povaříme do změknutí. Nakonec ochutíme kořením.

Zdroj: cilka.eu