



Zadělávané dršťky

Ingredience

předvařené dršťky: **400 g**
vařené uzené maso: **80 g**
hovězí vývar: **350 ml**
cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
sádlo: **1 PL**
hladká mouka: **1 PL**
máslo: **1 KL**
špetka citrónové kůry
špetka muškátového oříšku
špetka mletého zázvoru
čerstvá majoránka
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Předvařené dršťky nakrájíme na tenké nudličky, asi 6 cm dlouhé. Na sádle orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, zaprášíme moukou a umícháme světlou jíšku. Jakmile mouka začne pění, přilijeme horký vývar a důkladně rozmícháme. Necháme 20 minut provařit. Přidáme dršťky, prolisovaný česnek a všechno...

Zadělávané dršťky - recept

Předvařené dršťky nakrájíme na tenké nudličky, asi 6 cm dlouhé. Na sádle orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, zaprášíme moukou a umícháme **světlou jíšku**. Jakmile mouka začne pění, přilijeme horký vývar a důkladně rozmícháme. Necháme **20 minut provařit**. Přidáme dršťky, prolisovaný česnek a všechno koření a vaříme **při mírné teplotě 30 minut**. Přidáme na malé kostičky nakrájené **uzené maso**, majoránku a necháme už pouze společně prohřát. Nakonec zamícháme trochu másla na zjemnění.

Zadělávané dršťky se podávají s opékanými bramborami nebo knedlíkem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí