Polská dršťková polévka

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 kg	dršťky
3 x 2 l	voda
1 ks	cibule
4 ks	mrkev
1 ks	malý celer
2 ks	petržel
50 g	máslo
2 lžíce	hladká mouka
	muškátový oříšek
kousek	zázvor
3 stroužek	česnek
	pepř mletý
	sůl
	majoránka
	zelená petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Dršťky dobře opereme, nakrájíme na menší kousky a vložíme do vlažné vody. Přivedeme k varu a asi 15 minut vaříme. Pak vodu slijeme, dršťky zalijeme čistou vodou a opět vaříme asi 15 minut. Zalijeme potřetí vodou (tentokráte již se solí) a dršťky v ní dovaříme až do změknutí (ne však úplného, protože by měly trochu křupat). Vodu již nesléváme. Mezitím si očistíme cibuli a polévkovou zeleninu (mrkev, celer a petržel) a vše pokrájíme na malé kousky. V hrnci si rozpustíme máslo se sádlem a na něm osmažíme nejdříve cibuli a po chvilce i zeleninu. Mícháme a restujeme asi 10 minut, poté poprášíme hladkou moukou, zapražíme a zalijeme vývarem i s dršťkami. Do polévky nastrouháme muškátový oříšek, kousek oloupaného zázvoru a česnek, osolíme, opepříme a přidáme trochu majoránky. Pár minut povaříme, ozdobíme zelenou petrželkou a podáváme.