

# Bulharská dršťková polévka



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 30min  
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 4

**291** kalorií , **0 g** cukrů , **2 g** tuků , **39 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bulharska-drstkova-polevka>

## Příprava

Dršťky pořádně propereme a vaříme 3 hodiny – v průběhu vaření vodu několikrát vyměníme. Poté je nakrájíme na malé nudličky. Cibuli nakrájíme najemno a osmažíme ji na másle. Zasypeme moukou a připravíme jíšku. Zalijeme vývarem, přidáme dršťky, sůl a pepř. Vaříme 10 minut. Přidáme zakysanou smetanu a utřený česnek.

## Ingredience

- 250 g dršťek
- 0,8 l hovězího vývaru
- 200 g zakysané smetany
- 1 ks cibule
- 1 ks česneku
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 1 lžice hladké mouky

## Kategorie

Obyčejný den, Bulharská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Polévka

