

# Dršťky s kapií



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

**941** kalorií , **1 g** cukrů , **36 g** tuků , **80 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/drstky-s-kapii>

## Příprava

Očistíme kapiie, omyjeme je a nakrájíme na nudličky. Uzené maso pomeleme a okurky také. Uvařené dršťky nakrájíme na menší kousky. Do 750 ml vody dáme vařit nakrájenou kapii, poté přidáme bujóna dršťky. V 200 ml studené vody rozmícháme hladkou mouku, dršťky zahustíme. Provaříme, dosolíme, přidáme uzené maso, tatarskou omáčku a asi 2 lžičky mletých okurek.

## Ingredience

- 50 dkg drštěk
- 10 lžic mletého uzeného masa
- 3 červené kapie
- 2 sladkokyselé okurky
- 1 zeleninový bujón
- 3 lžíce hladké mouky
- 5 lžic tatarské omáčky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

