

Dršťky s uzeným bůčkem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

677 kalorií , **0 g** cukrů , **6 g** tuků , **93 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/drstky-s-uzenym-buckem>

Příprava

Balený uzený bůček vaříme v páře asi 1 hodinu doměkka. Obal rozstříháme a šťávu dáme později do omáčky. Po mírném prochlazení ho i s okurkami pomeleme na masovém mlýnku. Bůček a okurky jsou na dochucení omáčky, tak si množství můžeme upravit dle chuti. Bůček s okurkami můžeme také nasekat. Do 600 ml vařící vody dáme nakrájené uvařené dršťky. V 1 dcl studené vody si rozmícháme hladkou mouku a omáčku s ní zahustíme. Provaříme a přidáme bujón. Omáčku ochutíme mletým uzeným bůčkem, sýrem a po rozpuštění sýra přidáme okurky.

Ingredience

- 60 dkg uvařených drštěk
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 zeleninový bujón
- 4 lžíce uzeného bůčku
- 4 plátky goudy s pepřem
- 3 lžičky sladkokyselé okurky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

Bůček můžeme nahradit i jiným uzeným masem.

