

# Sardské hovězí dršťky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 30min  
Celkový čas: 2h 50min , Porce: 4

**1386** kalorií , **6 g** cukrů , **37 g** tuků , **134 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/sardske-hovezi-drstky>

## Příprava

Nejprve si uvaříme dršťky: důkladně je umyjeme vodou a vaříme 30 minut. Poté slijeme a vaříme dalších 30 minut. Slijeme a vaříme hodinu doměkka. Poté je necháme vychladnout a překrájíme na kousky velikosti sousta. Cibuli, česnek a papriku nakrájíme na jemno a opečeme na olivovém oleji. Po třech minutách přidáme celer nakrájený na nudličky a smažíme 3 minuty. Poté přidáme dršťky a všechny ostatní ingredience kromě tortilly. Vaříme 20 minut. Podáváme s opečenou tortillou.

### ▣ Tip k receptu

Můžeme si usnadnit práci tím, že si koupíme předvařené dršťky.

## Ingredience

- 700 g dršťek
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 ks cibule
- 3 ks česneku
- 1/2 ks celeru
- 1/2 ks chilli papričky
- 1 hrst petrželové natě
- 1/2 hrsti máty peprné
- 80 ml bílého vína
- 50 ml vinného octu
- 4 lžíce parmazánu
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 2 ks tortilly
- 100 ml rajčatového pyré

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zkušený kuchař, Hlavní chod

