Dršťky po Sardinsku (Trippa alla Sarda)

https://varimesmarcelou.cz/drstky-po-sardinsku-trippa-alla-sarda

Dršťky po Sardinsku jsou chuťová lahůdka. Když jsem si přečetla recept, okamžitě jsem si říkala, že to bude výborné. Všechny předsudky stranou, jděte honem sehnat dršťky a co nejdříve si je připravte a pozvěte třeba na večeři i své přátele. Dršťky si uvařte den předem a druhý den vám na přípravu bude stačit půl hodiny

Recept na dršťky po Sardinsku jsem zcela náhodou objevila ve starém časopisu La Cucina Italiana (vychází už od roku 1929). V české verzi ho vydávali dvakrát a dvakrát si na něm editoři vylámali zuby. Co za posledním krachem stálo nevím, ale určitě to byly finance, neuvážená rozhodnutí, rozvod, nevěra a možná mnohé další. Těžko soudit, ale své předplatitele podvedli, protože si peníze ponechali a ani se neomluvili.

Dršť se prý nazývají „méně“ kvalitní vnitřnosti, těm kvalitnějším se říká droby. Ale ať je to, jak chce, dobře připravené dršťky jsou lahůdkou. Jen si vzpomeňte na dršťkovou polévku s křupavým rohlíkem a určitě se vám budou sbíhat sliny.

Na 4 porce dršťěk po Sardinsku budeme potřebovat

Lázeň na uvaření drštěk

- 500 g předvařených drštěk (koupila jsem je v Makru)
- 100 g bulvy celeru
- 1 celá cibule
- 2 bobkové listy
- Pár jehliček rozmarýnu
- 2 dl suchého bílého vína
- 2 čajové lžičky (vrchovaté) hrubozrnné soli (asi 10 g)
- 1 litr studené vody

Na dokončení

- 50 g uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- 100 g cibule nakrájené na tenké plátky
- 1 čajovou lžičku nasekaného rozmarýnu
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 velký stroužek česneku rozetřený se solí
- 300-400 g konzervovaných loupaných rajčat ve vlastní šťávě
- 200 ml rajčatové passaty
- Sůl
- 1,5 dl bílého suchého vína
- 4 polévkové lžíce nastrouhaného sýry Pecorino
- Nasekané zelené konce jarní cibulky a petrželku na dozdobení

Doba varu předvařených drštěk: 1,5 hodiny

Doba přípravy na pánvi: do 30 minut

Postup přípravy drštěk po Sardinsku

Do hrnce nalijeme 1 litr studené vody a přidáme všechny přísady uvedené výše pod názvem „Lázeň“.

Od bodu varu na mírném ohni vaříme 1,5 hodiny nebo do té doby, než budou dršťky měkké. Vodu vycedíme a dršťky vložíme do misky. Misku zakryjeme potravinářskou folií, aby dršťky na povrchu neokoraly.



Uvařený celer nakrájíme na menší kusy.

Pod pánví zapneme zdroj tepla. Přidáme na kostičky nakrájený uzený špek, 2 polévkové lžíce olivového oleje, nasekané jehličky rozmarýnu.

Dršťky po Sardinsku si zamilujete. Kombinace drštěk, špeku, bylinek, sladkých rajčat a bílého vína je neodolatelná.

Špek necháme mírně zasmažit. Přidáme i nakrájenou cibuli, promícháme a smažíme přibližně 6 minut. Cibuli mícháme. Na poslední minutu přidáme i rozetřený česnek.



Zasmaženou cibuli s česnekem zalijeme konzervou loupaných rajčat ve vlastní šťávě a 2 dl rajčatové passaty. Pánev zaklopíme a na mírném ohni povaříme 15 minut.



Do omáčky přidáme uvařené dršťky a kousky uvařeného celeru a osolíme dle svých zvyklostí. Promícháme, přidáme 1,5 dl suchého bílého vína. Nezakryté povaříme 20 minut.

Pak pánev odstavíme, do omáčky přidáme nastrouhaný sýr Pecorino, promícháme a můžeme podávat.



Každou porci posypeme nasekanými zelenými konci jarní cibulky a petržele.

Nejlepší přílohou je opečené bílé pečivo. My jsme opékali ciabattu.