Recept na dršťkovou polévku z vepřového žaludku

https://varimesmarcelou.cz/polevky/recept-na-drstkovou-polevku-z-veproveho-zaludku.html

Vzpomínám si, že když jsem byla dítě a u nás se uvařila k obědu dršťková polévka, nikdy jsem neobědvala. Naštěstí se chutě časem mění. Dnes, když se zeptám, zda mám uvařit dršťkovou polévku, všichni nadšeně souhlasí.Dršťková polévka patří k mým oblíbeným.

Babička mi kdysi vyprávěla, že z poraženého prasátka se zužitkovalo úplně všechno a patřil do toho i žaludek, který se většinou používal jako obal k výrobě domácí tlačenky.

Já mám pro něj lepší využití, vařím z něj báječnou polévku na způsob drštkové.

K přípravě polévky používám vepřový žaludek připravený den po zabijačce takto:

Pan řezník žaludek vypral ve studené vodě.

Rozdělila jsem ho na dvě poloviny, ještě jednou vyprala v teplé vodě a dala jsem ho vařit do nesolené vody.

Od bodu varu jsem vařila 30 minut.

Pak jsem vodu vylila, hrnec umyla a připravila jsem si vodu novou.

Do nové osolené vroucí vody jsem obě části ponořila a vařila jsem je 1 hodinu.

Pak jsem uvařený žaludek vyndala z hrnce na prkénko, nechala vychladnout a nakrájela na úhledné kousky (např. 1 x 1 cm).

Musím říci, že uvařený žaludek voněl krásně, stejně jako uvařené vepřové maso.

Nakrájené kousky žaludku jsem rozdělila na tři stejně velké hromádky, dala do sáčků, popsala a uložila do mrazáku.



Uvařený a nakrájený vepřový žaludek
Zdroj:Marcela Hackerová

Nemáte-li k dispozici vepřový žaludek, zeptejte se u svého řezníka. Viděla jsem, že předvařený a nakrájený vepřový žaludek prodávají prodejny MAKRO.

Ale s úspěchem můžete použít i dršťky hovězí. U hovězích při vaření vyměňuji vodu vícekrát.

Na polévku budeme potřebovat

- balíček uvařeného a nakrájeného žaludku (1/3 celého žaludku)
- 4 plátky slaniny
- 1 střední cibule
- 2 stroužky česneku
- 1/3 celeru
- 2 mrkve
- 1 rovná polévková lžíce ovesných vloček
- sůl
- mletý černý pepř
- 1 čajová lžička uzené papriky
- 2 čajové lžičky sladké papriky
- 1 cm syrové chilli papričky nebo na špičku nože pálivé mleté papriky
- 2 vrchovaté čajové lžičky majoránky
- 1 bobkový list
- 1,75 l vroucí vody

Nakrájíme slaninu, cibuli a chilli na kostičky, přidáme i kůži ze slaniny (tu před podáváním z hrnce

odstraníme), kmín a vše za občasného míchání smažíme.

Asi po 5 minutách přidáme nahrubo nastrouhanou mrkev a stejně tak nastrouhaný celer. Zamícháme a přidáme hrubozrnnou sůl, ovesné vločky a bobkový list. Mrkev krásně obarví výpek a osmažením její barva zesvětlá.

Do usmažené zeleniny přidáme obě papriky, několikrát zamícháme, a pak zalijeme vroucí vodou.

Polévku necháme povařit cca 10 minut, pak přidáme uvařený a nakrájený žaludek. Vaříme dalších 15 minut.

Promícháme, přidáme majoránku, mletý černý pepř, případně dosolíme.

Podáváme s kousky natrhaných čerstvých lístků dobromysli (oregana) nebo majoránky.

Chutná báječně.