



Zadělávané dršťky v jemné smetanové omáčce se šunkovým kolenem

Ingredience:

800 g syrové hovězí dršťky
50 g máslo + lžíce na opečení šunky
2 šalotka
40 g hladká mouka
200 ml hovězí vývar
200 g šunkové koleno
100 ml smetana 31%
Kůra z půlky citronu
5 kuliček nové koření
10 kuliček pepř
2 ks bobkový list
Citronová šťáva
Muškátový oříšek
Plocholistá petržel

Postup:

Syrové dršťky řádně vypereme ve vlažné vodě a nakrájíme na cca 10 cm dlouhé proužky. Dáme vařit do vody. Po přejití varem scedíme, vodu vylijeme a napustíme novou. Postup opakujeme ještě 2x. Poté dršťky zalijeme čistou vodu, osolíme a přivedeme k varu. Přidáme nové koření, pepř, bobkový list a vaříme dršťky do měkka. Scedíme a po vychladnutí je nakrájíme na nudličky cca 0,5 cm x 5 cm.

Během toho, co se dršťky vaří, nakrájíme na drobno šunkové koleno a velmi na jemno šalotky.

Na suché pánvi rozpustíme máslo, přidáme pokrájené šunkové koleno a pomalu restujeme do zlatova, pak koleno vyjmeme a odložíme stranou. Ve stejném hrnci rozpustíme zbytek másla, přidáme šalotky a necháme zesklivatět. Přisypeme mouku a usmažíme světlou jíšku. Přilijeme studený hovězí vývar, rozmícháme a přidáme smetanu. Vaříme alespoň 15 minut na mírném ohni. Během vaření často mícháme, aby se omáčka nepřichytla. Do hotové omáčky vrátíme orestované šunkové koleno, pokrájené dršťky a krátce společně provaříme. Na závěr dochutíme citronovou kůrou, pár kapkami citronové šťávy, strouhaným muškátovým oříškem a především pak hrubě nasekanou hladkolistou petrželí. Při servírování můžeme ještě zakápnout trochou kvalitního extra virgin olivového oleje. Podáváme s bílým chlebem.

