



Dršťky s chorizem, smetanou a šafránem

VAŘILI ČLENOVÉ

Národního týmu kuchařů
a cukrářů AKC

Suroviny

- 600 –700 g vařených a očištěných hovězích dršťek z farmy Zelený
- 150 g choriza z farmy Čečkovice
- 1 střední cibule a 3 stroužky česneku z farmy Mlýn Podhora
- 100 ml bílého vína
- 250 ml 33% smetany z minimlékárny Joma
- 500 ml hovězího vývaru
- 1 špetka šafránu (0,1–0,2 g), předem namočená
- 1 lžička sladké papriky a ½ lžičky chilli
- 2 lžíce másla z farmy Babina
- Slunečnicový olej Smažák z Petraveče
- Sůl, pepř, bobkový list a pár kapek citronu

Postup

1 Příprava dršťek

Předvařené a nakrájené dršťky dovařte přibližně 30 minut v osolené vodě s bobkovým listem.

2 Základ

Na oleji a kousku másla zpěňte cibuli. Přidejte nakrájené chorizo a restujte 3–5 minut, aby pustilo tuk a vůni.

3 Koření a víno

Přidejte česnek, papriku a chilli. Krátce orestujte, zalijte bílým vínem a nechte odvařit alkohol.

4 Vaření

Vmíchejte dršťky, zalijte vývarem a přidejte šafrán i s tekutinou. Na mírném plameni vařte 20–30 minut.

5 Dokončení

Vmíchejte smetanu, stáhněte teplotu a nechte 5–10 minut jemně probublávat. Dochutěte solí, pepřem a případně citronem.

SERVÍROVÁNÍ

Podávejte v hlubokém talíři nebo misce.
Nejlépe chutná s kváskovým chlebem, bramborami
nebo jemnou bramborovou kaší.

TIP

Šafrán nejprve namočte na 10 minut do teplé vody
nebo vývaru. Uvolní barvu i aroma rovnoměrněji.