

TRIPPA IN UMIDO (DRŠŤKY S OMÁČKOU)



Jednoduchý a vydatný pokrm italské kuchyně. Mnoho regionů, např. Lombardie, Lazio či Emilia Romagna, má svoji vlastní verzi. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Na másle osmažte cibuli. Očistěte dršťky a vařte je 45 minut v dostatečném množství vody. Pak dršťky přidejte k zápražce, doplňte mrkvi a rajčatovou šťávou. Osolte, přikryjte pokličkou a vařte asi dvě hodiny na mírném žaru, v případě potřeby podlijte vodou. Na závěr přidejte oříšek másla a sýr Gran Moravia.

Suroviny

1,5 kg telecích drštěk

100 g pancetty na kostičky

250 g rajčatové šťávy

1 cibule

1 mrkev na kostičky

2 stroužky česneku

máslo

nastrouhaný sýr Gran Moravia

sůl



DRUHÉ CHODY



MASO



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST