

Ingrediencie

700 g predvarené držky, 1,5 lyžice hladkej múky, 1,5 lyžice masť, 1 menšia cibuľa, 1 lyžica sladkej mletej papriky, mleté čierne korenie, 1/2 lyžičky mletej rasce, 1/2 lyžice majoránky, 5 strúčikov cesnaku, soľ, 3 kocky masoxu, cca 3 l vody

Postup

Predvarené držky prepláchneme vriacou vodou a povaríme ich cca 15 minút v osolenej vode. Precedíme a opláchneme. Na masť posmažíme nadrobno pokrájanú cibuľu. Pridáme múku, papriku osmažíme hnedú zápražku a zalejeme vriacou vodou. Pridáme prelisovaný cesnak, mleté čierne korenie, rascu, majoránku, masox, držky a spolu povaríme cca 30 minút. Podľa chuti dosolíme.

