

### Ingrediencie

800 g hovädzie držky, soľ, mleté čierne korenie, masť, 300 g cibule, cesnak, majorán, hladká múka, mletá sladká paprika, čili papričky

### Postup

Dobre poumývané držky krátko povaríme, vodu zlejeme, prepláchneme, zalejeme čistou vodou a varíme do mäkka. Uvarené držky schladíme pod studenou vodou, necháme odkvapkať a narežeme na rezance. Správne uvarené držky musia byť mäkké, biele, čisté a voňavé.

Na masť orestujeme nadrobno nakrájanú cibuľu, keď sa začne zafarbovať do zlata, pridáme múku a stále miešame. Keď sa múka začne zafarbovať pridáme mletú papriku, necháme ju rozpustiť v tuku a zalejeme precedeným vývarom, v ktorom sa varili držky. Dobre rozmiešame metličkou, pridáme pokrúpané držky a privedieme do varu. Stiahneme oheň a za občasného miešania povaríme cca 20 minút. Pred koncom varenia ochutíme prelisovaným cesnakom, čili, soľou a necháme povariť. Na záver pridáme majorán a už necháme len prevrieť. Podávame s chlebom alebo knedľou.

zdroj:[www.varecha.pravda.sk](http://www.varecha.pravda.sk)



