

Tukožroutská polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si očistíme zelí. Odstraníme z něj vnější a povadlé listy. Hlávku omyjeme pod vlažnou vodou a rozkrojíme na osminy. Všechny zbavíme středového košťálu. Očistíme si i papriky. Papriky a zelí pak nakrájíme na menší proužky. Mrkve omyjeme, oškrábeme a nakrájíme na plátky. Cibuli si očistíme a nakrájíme na kolečka. Zeleninu dáme do velkého hrnce a napustíme do něj tolik vody, aby byla všechna zelenina zcela ponořená. Až se voda začne vařit, zmírníme plamen a vaříme dál. V mezičase si rozmačkáme rajčata. Rajčata i s nálevem přilijeme do hrnce, přidáme bujon a polévku ještě povaříme na mírném ohni pod pokličkou přibližně dalších 20 minut. Dochutíme solí a pepřem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 200 g
- **Mrkev** - 500 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Zelí bílé** - 250 g
- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 400 g

