

Paprikovo-rajčatová polévka s tymiánem

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 350minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nakrájíme cibuli na malé kostičky a orestujeme spolu s nasekaným česnekem (2 velké stroužky) na másle až cibule zesklouvnou. Mezitím zbavíme papriky semínek a necháme péct v troubě 10 minut při 200°C. Poté vyjmeme z trouby, oloupeme a nakrájíme na kostičky, z toho 200 g dáme do misky stranou. Zbytek přidáme k cibuli. Podlijeme 150 ml smetany a přidáme snítku tymiánu. Dále přidáme zeleninový vývar a rajčata a vše povaříme přibližně 10 minut. Dochutíme solí, pepřem a cukrem.

Uvařenou směs rozmixujeme a posypeme paprikou, kterou jsme si dali stranou. Rozdělíme do talířů a ozdobíme lžičkou smetany. K této polévce se hodí křupavá bageta s bylinkovým máslem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 200 g
- **Paprika červená** - 500 g
- **Paprika zelená** - 200 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Tymián čerstvý** - 1 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Cukr krystal** - 12 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 1 g
- **Bylinkové máslo 30 g** - 5 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 5 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 250 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 12 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 1600 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

