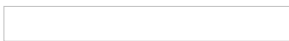


# Lisabonská polévka



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 1h 15min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

**286** kalorií , **0 g** cukrů , **25 g** tuků , **3 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/lisabonska-polevka>

## Příprava

Plody moře omyjeme, vložíme do hrnce s vodou, osolíme a uvaříme doměkka. Mezitím si oloupeme cibuli, rozpustíme v hrnci máslo, cibuli nakrájíme nadrobno, zpěníme ji na rozpuštěném másle, přidáme najemno nastrohaný česnek, osmahneme, poté přilijeme do hrnce vývar, přidáme masox a necháme vařit. Oloupeme brambory, nakrájíme je na kostičky, přidáme do vývaru, rajčata nakrájíme na kostičky přidáme do vývaru a z paprik odstraníme jádřince, nakrájíme na nudličky a přidáme do vývaru, opepříme, osolíme a vaříme doměkka. Při podávání dáváme do polévky plody moře.

## Ingredience

- 300 g mořských plodů
- 1 ks cibule
- 4 stroužky česneku
- 4 ks rajčat
- 2 ks paprik
- 4 ks brambor
- 1,5 l vody
- 2 lžíce másla
- 1 kostka masoxu
- špetka pepře
- špetka soli

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Polévka