

Papriková polévka s topinkou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

626 kalorií , **0 g** cukrů , **46 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Tomáš Pavelka

Odkaz: <https://srecepty.cz/paprikova-polevka-s-topinkou>

Příprava

Do vařícího hovězího vývaru přidáme na nudličky nakrájené papriky a povaříme cca 5 minut. Přidáme smetanu a dochutíme bazalkou, osolíme a opeříme. Osmahneme na másle tenké plátky veku. Na topinky položíme jemně nastrouhaný sýr. Topinku vložíme do talíře s polévkou.

Ingredience

- 2 papriky
- 1,2 l hovězího vývaru
- 150 ml smetany
- 200 g Eidamu (Edam)
- 4 topinky z veku
- bazalka
- pepř
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Polévka