

Papriková polévka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

178 kalorií , 0 g cukrů , 16 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Angel 666

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

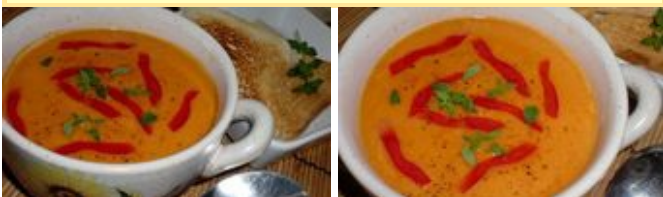
Příprava

Papriky rozčtvrtíme, jeden kousek odložíme na ozdobení a zbytek nakrájíme na malé kostičky. Na rozehřátém oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přihodíme papriky a nasekaný stroužek česneku, asi 2 minuty restujeme, pak zalijeme zeleninovým bujónem a vaříme asi 10 minut. Po 10 minutách přidáme otrhané lístečky tymiánu a vaříme dalších 10 minut. Polévku osolíme, okořeníme pepřem a cayenským pepřem a vše rozmixujeme. Do polévky vlijeme smetanu, promícháme a polévku vypneme. Při podávání polévku posypeme čerstvě namletým pepřem a ozdobíme odloženou paprikou, kterou nakrájíme na tenoučké proužky.



Tip k receptu

Kdo nemá rád ostřejší jídla, může cayenský pepř vynechat.



Ingredience

- ✓ 4 červené masité papriky
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 1 kostka zeleninového bujónu
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 2 snítky tymiánu
- ✓ 150 ml smetany
- ✓ špetka cayenského pepře

Kategorie

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