

Polévka z tomatového pyré s vločkami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- máslo 50 g
- cibule 1 ks
- rajčatové pyré 200 ml
- ocet 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- cukr krupice 1 špetka
- vločky ovesné 4 lžíce
- perník na strouhání 3 lžíce
- smetana zakysaná 100 ml
- petrželka 1 snítka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na másle zpěníme cibuli, přidáme tomatové pyré, zalijeme vodou, osolíme, osladíme, okyselíme a povaříme.

Vsypeme ovesné vločky, nastrohaný perník a dál vaříme. Hotovou polévku na talíři zdobíme šlehačkou a kudrnatou petrželkou.