

Provensálská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Lilek 1 ks
- Středně velké cukety 2 ks
- Červená paprika 1 ks
- Masitá rajčata 250 g
- Olivový olej 1 ks
- Šalotky 4 ks
- Česnek 4 stroužek
- Čerstvé oregano 5 snítka
- Bazalka 5 snítka
- Drůbeží vývar 1 l
- Citronová šťáva podle chuti 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jeden lilek na kostičky řádně posolte, nechte vypotit, propláchněte a osušte. Na kostičky nakrájejte i 2 střední cukety, 1 červenou papriku a 250 g masitých rajčat. V hrnci na olivovém oleji nechte zesklivatět 4 šalotky, nejmenno pokrájené, a 4 stroužky česneku, na plátky. Pak přidejte i veškerou zeleninu a za stálého míchání opékejte. Přihodte snítka čerstvého oregana a bazalky, přilijte litr drůbežího vývaru a vařte 25 minut. Polovinu polévky rozmixujte, znovu spojte, přikyselte citronovou šťávou a ozdobte oreganem.

