

Polévka s plněnými těstovinami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Mrkev 2 ks
- Cibule, nakrájená najemno 1 ks
- Zeleninový vývar 1 l
- Sekaná rajčata 400 g
- Mražený hrášek 200 g
- Čerstvé tortelliny 250 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Bazalka lístky 1 hrst
- Parmazán 2 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci zahřejte olej a pět minut na něm doměkka opékejte mrkev i cibuli. Přilijte horký vývar a rajčata a pět minut vařte. Polévku nyní můžete rozmixovat. Po dalších pěti minutách vaření přidejte hrášek či fazole. Až změknou, vmíchejte těstoviny. Když vyplavou, osolte, opepřete, přidejte bazalku a stáhněte z ohně. Podávejte s parmazánem a topinkami.