Voňavá polévka z pečeného lilku

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 8

- lilek 2 ks
- Knorr Bohatý bujón Kuřecí 2 ks
- mrkev 1 ks
- kořenová petržel 1 svazek
- cibule 2 ks
- česnek 3 stroužek
- rajče 3 ks
- citrón 1 ks
- rajčatová pasta 2 lžíce
- koriandr 1 svazek
- chilli paprička 1 ks
- přírodní bílý jogurt 200 ml
- mletý římský kmín 1 lžíce
- tymián 2 lžíce
- olivový olej 100 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1

Veškerou zeleninu umyjte. Následně oloupejte mrkev a petržel.

2
Zbylou zeleninu, včetně česneku a pálivé papriky, vložte na plech. Polijte olivovým olejem a dejte na 40 minut do trouby rozehřáté na teplotu 190 stupňů. Poté zeleninu vyndejte z trouby a nechte ji trochu vychladnout.

3
Lilek oloupejte a spolu s ostatní zeleninou vložte do vyhovujícího hrnce. Následně nakrájejte rajčata.

4
Vše zalijte 1,5 litrem vody a přiveďte k varu. Přidejte 2 kalíšky Knorr Bohatý bujón Kuřecí a připravená rajčata.

5
Vše rozmixujte na jednotnou a hladkou hmotu.

6
Vzniklou hustou hmotu smíchejte s jogurtem. Přidejte kmín, posekanou nať koriandru a tymián. Dochuťte citronovou šťávou.