

Zeleninová polévka s paprikou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- voda 1.6 l
- petržel 100 g
- sterilizovaný hrášek 150 g
- Knorr Bujón Zeleninový 2 kostka
- celer 100 g
- sterilizovaná paprika 200 g
- mrkev 80 g
- cibule 100 g
- kečup Hellmann's 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařte vývar z kostek Knorr Bujón Zeleninový a vody.

Zeleninu oloupejte a nakrájejte na kostičky, lehce osmažte na másle* a zalijte vývarem. *Je potřeba dávat pozor, aby se máslo nepřipálilo, protože jídlo pak nebude chutné ani zdravé

Papriku nakrájejte na kostičky. Přidejte ji k polévce spolu se sterilovaným hráškem.

Přidejte kečup.

Dochuťte kořením Knorr Aromat, pepřem, curry, tymiánem a majoránkou. Vařte 10 minut.

Zeleninovou polévku s paprikou servírujte posypanou petrželovou natí hned po uvaření.