

Dvojbarevná papriková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Červená paprika 4 ks
- Žlutá paprika 4 ks
- Řapík celer 2 ks
- Cibule 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Čerstvý tymián 2 lžička
- Zeleninový vývar 1.5 l
- Bobkový list 2 ks
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- **NA OZDOBNÍ**
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Pažitka 1 lžíce
- Čerstvě mletý pepř 8 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriky dejte do dvou hrnců, aby se barvy nesmíchaly. Do obou rozdělte kousky celeru, cibuli,

česnek a tymián, pak do každého hrnce nalijte půl litru vývaru a do každého dejte po 1 bobkovém listu. Přiveďte k varu, snižte plamen a nechte 15–20 minut probublávat, aby zelenina změkla. Poté vyjměte bobkové listy, polévky rozmixujte, případně naředte vývarem a podle chuti osolte a opepřete. Obě polévky si nalévejte do malých rendlíků, do každého talíře nalijte nejprve jednu, doprostřed pak druhou, aby se barvy ani v talíři nesmíchaly. Ozdobte zakysanou smetanou a pažitkou. Přidat můžete i mletý pepř.