

Perkenice

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- paprika pálivá 2 ks
- rýže 2 lžíce
- protlak rajčatový 1 ks
- šunka 250 g
- podle chuti sůl 1 ks
- rajčata 2 ks
- bylinky podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule oloupeme a nakrájíme na plátky. Papriky zbavíme semen a nakrájíme je na proužky. Vše nasypeme do hrnce a zalijeme 2 litry vody. Osolíme a přivedeme k varu. Potom přidáme rýži, rajský protlak a jemně pokrájenou uzeninu.

Jakmile je rýže měkká, je polévka hotová. Ozdobíme ji malými měsíčky rajčat a trochou bylinek.

Poznámka:

Jestliže papriky málo pálí, přidej špetku chilli.