

Sardinská celerová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sýr 100 g
- česnek 1 stroužek
- olej olivový 3 lžíce
- celer 500 g
- mrkev 1 ks
- cibule 1 ks
- rajský protlak 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno, mrkev na kostičky. Maso také pokrájíme na malé kousky a vše osmažíme na olivovém oleji.

Rajčatový protlak zředíme vodou, podlijeme jím maso a směs podusíme.

Pak přidáme nakrájený celer a ještě pár minut dusíme. Ke směsi přilijeme horkou vodu (asi 1,5 l), osolíme, okořeníme špetkou pálivé papriky a vaříme zhruba 20 minut. Na másle mírně opečeme toustový chléb. Jednotlivé porce doplníme opečeným chlebem a posypeme jemně strouhaným sýrem.