

Papriková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Červené papriky 500 g
- Česnek 1 stroužek
- Olivový olej 1 ks
- Sterilovaná rajčata 1.2 plechovka
- Zeleninový vývar 300 ml
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Čerstvý tymián 1 špetka
- Bulgur 100 g
- Zakysaná smetana 150 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Papriky zbavte stopky a semínek a nakrájejte je na kousky. Česnek nakrájejte na tenké plátky a spolu s paprikou krátce orestujte na oleji. Přidejte rajčata a vývar a vařte asi 15 minut doměkka. Dochutěte solí a pepřem a tymiánem. Bulgur připravte podle návodu na obalu. Polévku podle chuti trochu promixujte a za stálého míchání přidejte smetanu. Podávejte s bulgurem.