

Droždová polévka s paprikou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- droždí 2 lžíce
- červená paprika 1 ks
- zelená paprika 1 ks
- sůl 1 špetka
- vývar 4 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na rozehřáté sádlo rozdrobíme droždí a osmahneme ho dorůžova. Přidáme vývar, na tenké nudličky nakrájené papriky, osolíme a vaříme. Podáváme s nakrájenou osmaženou žemlí.