

Toskánská tomatová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Česnek, na tenké plátky 2 stroužek
- Sterilizované papriky , celé, nasekané 250 g
- Instantní rajská polévka 1 balení
- Mléko 250 ml
- Nasekané oregánové lístky + na ozdobu 2 hrst
- Balzamikový ocet 2 lžička
- Balkánský sýr, rozdrobený 50 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Olivový olej rozpalte v hrnci a osmahněte na něm česnek i papriky. Instantní polévku rozmíchejte v mléce a podle návodu na obale polévky dolijte vodou. Přelijte do hrnce s česnekem i paprikami. Přiklopené přiveďte k varu a vařte sedm až deset minut.

2. Vmíchejte oregáno a balzamikový ocet, okořeňte solí a pepřem a ještě chvíli povařte. Rozdělte na jednotlivé porce, ozdobte balkánským sýrem a oregánem, případně čerstvě namletým pepřem.