

Tukožroutská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Menší hlávka bílého zelí 1 ks
- Cibule 6 ks
- Rajčata 5 ks
- Velké zelené papriky 2 ks
- Celerová nebo petrželová nať 1 svazek
- Zeleninový bujon 1 kostka
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme, rajčata, papriky, celerovou nať a hlávkové zelí dobře omyjeme a nakrájíme na malé kousky. Vše vsypeme do velkého hrnce, osolíme, opepříme a zalijeme 4 litry vody. Přidáme rozdrobenou bujonovou kostku a vaříme asi 15 minut. Pak oheň zmítněte a dále vaříme, dokud není zelenina měkká.