

Krémová papriková polévka s olivami a pestem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- červená paprika 0.5 kg
- žlutá paprika 0.5 kg
- středně velká cibule 2 ks
- česnek 1 stroužek
- olivový olej 3 lžíce
- sušené oregano 1 lžička
- zeleninový vývar 600 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- balzamický ocet 1 lžíce
- olivy plněné paprikami 2 lžíce
- bazalkové pesto 2 lžíce
- oregano na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Papriky zbavené semínek nakrájíme na větší kousky, oloupanou cibuli i česnek nasekáme nadrobno. V hrnci na rozpáleném oleji zesklivatíme cibuli s česnekem. Přisypeme papriky i oregano a vše krátce orestujeme. Zalijeme vývarem, přivedeme k varu a pod poklicí dusíme asi 25 minut. Papriky ve vývaru rozmixujeme dohladka, dochutíme solí, pepřem a octem. Olivy nakrájíme na kolečka. Polévku rozdělíme do nahřátých talířů, každou porci doplníme 1/2 lžící pesta a ozdobíme

několika olivovými kroužky s oreganem.