

Polévka s červenou čočkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Červená čočka 200 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Chilli paprička 1 ks
- Brambory 2 ks
- Rajský protlak 100 g
- Cukr 1 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- Rajče 4 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Bazalka 1 hrst
- Vývar 750 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Na rozehřátém oleji zpěňte drobně nakrájenou cibuli a na plátky nakrájený česnek. Přidejte rajský protlak, propláchnutou čočku, nasekanou chilli papričku, oloupané, na kostičky nakrájené brambory. Zalijte vývarem (nebo vodou s kostkou zeleninového bujónu), uveďte do varu, přidejte cukr, osolte a zvolna vařte doměkka asi 5 minut. Do uvařené polévky přidejte spařená, oloupaná, na dílky nakrájená rajčata, citronovou šťávu a trochu nasekané bazalky.

