

Sardinská celerová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Sýr 100 g
- Česnek 1 stroužek
- Olej olivový 3 lžíce
- Celer 500 g
- Mrkev 1 ks
- Cibule 1 ks
- Rajský protlak 3 lžíce
- Maso 100 g
- Voda 1.5 l
- Sůl 1 špetka
- Pálivá mletá paprika 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Krok 1: Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno, mrkev na kostičky. Maso také pokrájíme na malé kousky a vše osmažíme na olivovém oleji.

Krok 2: Rajčatový protlak zředíme vodou, podlijeme jím maso a směs podusíme.

Krok 3: Pak přidáme nakrájený celer a ještě pár minut dusíme. Ke směsi přilijeme horkou vodu (asi 1,5 l), osolíme, okořeníme špetkou pálivé papriky a vaříme zhruba 20 minut. Na másle mírně

opečeme toustový chléb. Jednotlivé porce doplníme opečeným chlebem a posypeme jemně strouhaným sýrem.