

# Voňavá polévka z pečeného lilku

**Kategorie:** [Polévky](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 8

- lilek 2 ks
- Knorr Bohatý bujón Kuřecí 2 ks
- mrkev 1 ks
- kořenová petržel 1 svazek
- cibule 2 ks
- česnek 3 stroužek
- rajče 3 ks
- citrón 1 ks
- rajčatová pasta 2 lžíce
- koriandr 1 svazek
- chilli paprička 1 ks
- přírodní bílý jogurt 200 ml
- mletý římský kmín 1 lžíce
- tymián 2 lžíce
- olivový olej 100 ml

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

1

Veškerou zeleninu umyjte. Následně oloupejte mrkev a petržel.

2

Zbylou zeleninu, včetně česneku a pálivé papriky, vložte na plech. Polijte olivovým olejem a dejte na 40 minut do trouby rozehřáté na teplotu 190 stupňů. Poté zeleninu vyndejte z trouby a nechte ji trochu vychladnout.

3

Lilek oloupejte a spolu s ostatní zeleninou vložte do vyhovujícího hrnce. Následně nakrájejte rajčata.

4

Vše zalijte 1,5 litrem vody a přiveďte k varu. Přidejte 2 kalíšky Knorr Bohatý bujón Kuřecí a připravená rajčata.

5

Vše rozmixujte na jednotnou a hladkou hmotu.

6

Vzniklou hustou hmotu smíchejte s jogurtem. Přidejte kmín, posekanou nať koriandru a tymián. Dochutěte citronovou šťávou.