

# Tukožroutská polévka 2

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: \*\*\*

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

sůl

1 kg mrkev

pepř

1 hlávka bílé zelí

2 ks zelená paprika

6 ks cibule (velké)

1 plechovka loupané rajčata (300g čerstvých)

2 kostky zeleninového vývaru

## Postup

Nejprve si očistíme zelí. Odstraníme z něj vnější a povadlé listy. Hlávku omyjeme pod vlažnou vodou a rozkrojíme na osminy. Všechny zbavíme středového košťálu. Očistíme si papriku. Papriku a zelí pak nakrájíme na menší proužky. Mrkev omyjeme, oškrábeme a nakrájíme na plátky. Cibuli si očistíme a nakrájíme na kolečka. Zeleninu dáme do velkého hrnce a napustíme do něj tolik vody, aby byla všechna zelenina zcela ponořená. Dáme vařit. Když nám voda začne vařit, zmírníme plamen a vaříme dál. V mezičase si rozmačkáme rajčata. Můžeme přímo v plechovce. Pokud máte čerstvá rajčata, můžete použít i je. Sloupnete je ze slupky a nakrájíte najemno. Zeleninový vývar a rajčata i s nálevem přilijeme do hrnce a polévku ještě vaříme na mírném ohni a pod pokličkou přibližně dalších 20 minut. Dochutíme solí (opravdu slabě!) a pepřem podle chuti.