

Alenčina šílená polévka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce rajského protlaku

několik stroužků česneku

bazalky

Ingredience::

lžička Divočiny směs koření

oregána

hrst mražené zeleniny

1 litr vody

lžíce worchestrové omáčky

šťáva z půlky citronu

lžíce vinného octa

majoránky

2 lžičky mleté papriky

1 cibule

chilli

lžíce sojové omáčky

hrst vloček

hrst rýže

1 mrkev

Postup

Postup přípravy: Dáme si vařit vodu, přidáme rýži a vločky, dále pak nakrájenou cibuli, mrkev a část česneku. Přidáme také všechno koření a rajský protlak. Vaříme dokud není rýže měkká. Jakmile rýže změkne, přidáme mraženou zeleninu. Přivedeme k varu a ihned odstavíme. Nakonec polévku dochutíme vinným octem, šťávou z citronu, sojovou a worchestrovou omáčkou. Popřípadě ještě osolíme. Také do polévky můžeme spolu s mraženou zeleninou přidat nakrájené rajčátko.

Tato polévka je opravdu šílená. Chutná totiž jenom mně. Miluju kombinaci ostrého, kyselého a kořeněného, což tato polévka 100% splňuje. Je také velmi rychlá a dietní. Nedoporučuju vařit celé rodině k nedělnímu obědu, to by vás asi hnali. Ale pro zajímavost to někdo zkusit můžete a když tak pak napište jaká byla.