

Maďarská polévka s tykví

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

zakysaná smetana (2 lžíce na porci)

300 g tykve

červená paprika

podravka

3 cibule

4 větší brambory

sůl

2 lžíce oleje

voda



Postup

Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli. Když je zlatavá, přidáme oloupané brambory nakrájené na kostičky a na nudličky nakrájenou oloupanou tykev, osolíme, zasypeme podravkou a solí a dusíme. Když je zelenina téměř měkká, přidáme papriku, zalijeme vodou a vaříme, až vše změkne a chuťově se spojí. Podáváme teplé, doprostřed talíře dáme 2 lžíce zakysané smetany.