

Pikantní polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g vepřové plece
150 g anglické slaniny
2 cibule
olej
4 papriky
1 malá červená řepa
100 g kysaného zelí
2 lžíce kečupu
kostka masoxu
sůl
pepř
sladká paprika
bobkový list
špetka šafránu

Postup

Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme na kostky nakrájené maso a slaninu a opečeme za všech stran. Přidáme očištěnou, jádřinců zbavenou a na kousky nakrájenou papriku, oloupanou a nakrájenou řepu, zelí, koření a kečup. Směs mírně osolíme a vsypeme rozdrobený masox, zalijeme vodou a na mírném ohni asi 0,75 hodiny vaříme. Do hotové polévky přidáme lžici zakysané smetany.