

# Katalánská polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

500 g vepřové svíčkové  
500 g rajčat  
500 g brambor  
500 g mrkve  
100 g česnekového salámu  
2 cibule  
2 stroužky česneku  
800 ml bujonu  
3 lžíce oleje  
3 bobkové listy  
sůl  
bílý pepř

## Postup

Omyté maso nakrájíme na stejně velké kostičky. Rajčata spaříme, oloupeme a dužinu nakrájíme na kostičky. Brambory a mrkev také nakrájíme na kostičky, cibuli na kousky a česnek prolisujeme. Na rozeřtátém oleji osmažíme maso do zlatohněda. Přendáme do misky, osolíme, opeříme a pod pokličkou necháme chvíli uležet. Na stejném tuku osmahneme zeleninu, kterou zalijeme vařícím bujonem. Nakonec přidáme maso a bobkové listy. Vaříme asi 30 minut bez pokličky. Salám nakrájíme na kostičky a 5 minut před dovařením jej přidáme do polévky. Hotovou polévku dochutíme solí a pepřem.