



Ingredience

- NIKAL Univerzální polévka
- 3 žluté papriky
- 3 šalotky
- 1 malá chilli paprička
- 3 lžíce másla
- 100 ml suchého bílého vína
- 300 ml smetany
- ½ BIO citrónu
- sůl
- pepř
- 2 silné plátky bílého chleba
- 1 lžičce jemně nasekané meduňky

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Krémová papriková polévka s meduňkou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 40 minut.

Příprava:

3 žluté papriky, omyjeme, rozčtvrtíme, odstraníme semínka a nakrájíme na proužky.

3 šalotky oloupeme a nakrájíme na tenké proužky. 1 chilli papričku podél rozřízneme, odstraníme semínka a najemno nakrájíme.

V hrnci rozejdeme 2 lžíce másla. Přidáme šalotku, papriku a chilli. Krátce orestujeme a přidáme 100 vína. Povaříme dokud se nedopaří víno.

Přidáme 800 ml vývaru **NIKAL Univerzální polévky** a necháme vařit 10 minut.

Polévku rozmixujeme a vrátíme do hrnce. Přidáme 300 ml smetany a za stálého míchání krátce povaříme. Ochutíme kůrou a šťávou z BIO citrónu a přidáme trochu mletého pepře.

Na velké pánvi rozpustíme 1 lžici másla a dozlata opečeme kostičky chleba. Můžeme použít i housku či rohlíky. Přidáme špetku soli.

Hotovou polévku nalijeme na talíř, přidáme křupavý chléb a ozdobíme jemně nasekanou meduňkou.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 36,7 g tuk • 18,2 g sacharidy • 6,5 g bílkoviny • 6,2 g vlákniny • Energetická hodnota 441 kcal