



Ingredience

- NIKAL Rajská omáčka a polévka
- NIKAL Olivový olej Extra
- 100 g ječných krup
- 100 g ostrého choriza
- 1 červená paprika
- 1 zelená paprika
- 2 cibule
- 1 litr mléka, 1,5% tuku

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.

Rajská polévka s kroupami a chorizem



Recept pro 4 osoby



Příprava trvá cca 35 minut

Příprava:

100 g krup vaříme do změknutí a přecedíme. 100 g ostrého choriza nakrájíme na malé kostky. 1 červenou a 1 zelenou papriku rozčtvrtíme a očistíme od semínek. Oloupeme 2 cibule a rozpůlíme. Čtvrtky papriky a půlky cibule též nakrájíme na malé kostky.

V hrnci rozehejeme 2 PL **NIKAL Olivového oleje Extra** a podusíme kostky papriky a cibule. Zalijeme 1 litrem mléka, necháme ohřát a vmícháme 60 g **NIKAL Rajské omáčky a polévky**. Při nízké teplotě vaříme 5 minut.

Mezitím orestujeme na pánvi chorizo a necháme okapat na ubrousku. Do polévky přidáme kroupy a necháme znovu krátce zahřát.

Polévku podáváme do hlubokých talířů a přidáme opečené chorizo.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 13,9 g tuk • 41,5 g sacharidy • 19,8 g bílkoviny
5,3 g vlákniny • Energetická hodnota 372 kcal