



Ingredience

- NIKAL přírodní olivový olej Extra
- NIKAL Univerzální polévka
- 2 velké žluté papriky
- 300 g rebarbory
- 1 velká cibule
- polévková lžice šťávy z limetky
- cukr
- sůl
- 100 g kyšky, 20 % tuku
- 4 ředkvičky
- polévkové lžice najemno nakrájené pažitky

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 rebarborou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 45 minut.

Příprava:

2 žluté papriky rozčtvrtíme a očistíme. Čtvrtinky nakrájíme na tenké proužky. Očistíme 300g rebarbory nakrájíme na 2 cm velké kousky. Jeden stonek nakrájíme na menší, asi 1 cm velké kousky a necháme je stranou. Oloupeme a očistíme 1 velkou cibuli, přepůlíme ji a nakrájíme na jemné proužky.

2 polévkové lžice **NIKAL přírodního olivového oleje Extra** rozeřjeme v hrnci. Přidáme proužky papriky, kousky rebarbory, proužky cibule a necháme podusit. Přidáme 800 ml vývaru z **NIKAL Univerzální polévky** a vaříme na středním plameni asi 15 minut. Poté polévku rozmixujeme tyčovým mixérem. Ochutíme lžící limetkové šťávy, špetkou cukru a trochou soli. Přidáme 100g kyšky a zamícháme. Přidáme menší kousky rebarbory, přivedeme k varu a vaříme 5 minut na nejmenším plameni.

Mezitím nakrájíme ředkvičky na tenké plátky. Polévku servírujeme v talířích s ředkvičkami a najemno nakrájenou pažitkou.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 16,2 g tuk • 10,9 g sacharidy • 4,9 g bílkoviny
7,8 g vlákniny • Energetická hodnota 210 kcal