



## Polévka z pečených paprik

### Ingredience

menší červené papriky: **2 ks**  
menší oranžové nebo žluté papriky: **2 ks**  
šalotky: **1 ks**  
stroužky česneku: **1 ks**  
čerstvý tymián - snítka: **2 ks**  
zeleninový vývar: **600 ml**  
olivový olej  
sůl  
pepř  
třtinový cukr

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

**Omyté a osušené papriky dáme na plech vyložený pečicím papírem do trouby rozeřtuté na 250 °C, až se na povrchu objeví černé skvrny. Ještě horké papriky dáme asi na 10 minut do mikrotenového sáčku zapařit. Půjdou pak snadno oloupat. Papriky oloupeme, zbavíme semínek a pokrájíme na menší kousky. ...**

## Polévka z pečených paprik - recept

Omyté a osušené papriky dáme na plech vyložený pečicím papírem do trouby **rozehřáté na 250 °C**, až se na povrchu objeví černé skvrny. Ještě horké papriky dáme **asi na 10 minut** do mikrotenového sáčku zapařit. Půjdou pak snadno oloupat. Papriky oloupeme, zbavíme semínek a pokrájíme na menší kousky.

Šalotku a česnek nakrájíme nadrobno a v hrnci na troše oleje necháme zesklivatět. Přidáme lístky tymiánu, nakrájené papriky, zalijeme vývarem, opepříme a **povaříme 10 minut**.

**Polévka z pečených paprik** se rozmixuje tyčovým mixérem a podle chuti dosolí a dosladí třtinovým cukrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí