

# Balkánská polévka se zeleninou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Chilli paprička 1 ks
- Vývar 750 ml
- Ledový salát ( listy ) 4 ks
- Ředkvičky 8 ks
- Červená paprika 1 ks
- Rajčata 2 ks
- Balkánský sýr podle chuti 1 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

V hrnci na 2 lžících olivového oleje opékejte 2 minuty 1 cibuli, nadrobno , stroužek česneku, prolisovaný, a 1 chilli papričku, bez semínek, pokrájenou. Zalijte 750 ml vývaru a vařte 5 minut. Pokrájejte 4 listy ledového salátu, 8 ředkviček na nudličky, 1 červenou papriku a 2 rajčata na kostičky a rozdělte je do misek. Zalijte vroucím vývarem a ihned podávejte se strouhaným balkánským sýrem.