

Bauerntopf-Sedlácká polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: djlussinka



Suroviny

Porce: 5

- cibule 1 ks
- sakaná 500 g
- Rajčata 4 ks
- paprika 1 ks
- mrkev 1 ks
- petržel 1 ks
- Masox 2 ks
- brambory 2 ks
- sušený česnek 1 špetka
- podravda 2 malá odměrka
- mletá sladká paprika 1 špetka
- grilovací koření 1 špetka
- majoránka 1 špetka
- tuk na smažení 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Cibuli nakrájíme a osmahneme dozlatova, přidáme na kostičky nakrájenou sekanou a trochu ji osmahneme. Nakrájíme papriku, rajčata, nastrouháme mrkev, petržel, brambory a vše vložíme k sekané. Přilijeme vodu, přidáme maso a mletou papriku, promícháme a povaříme. Když je vše uvařené, dochutíme majoránkou, česnekem a grilovacím kořením.