

Ingrediencie

2 mrkvy, 2 petržleny, 1/2 zeleru, 1 kaleráb, 1 zelenú papriku, 2 predvarené cvikle, soľ, mleté čierne korenie, mletú rascu, 5 bobuliek nového čierneho korenia, mletú červenú papriku, 3 bobkové listy, olej, 140 g paradajkového pretlaku, 2 strúčiky cesnaku, 1 cibuľu

Postup

Na oleji osmažíme všetku očistenú a na malé kocky nakrájanú koreňovú zeleninu. Zeleninu za stáleho miešania restujeme cca 15 minút. Osolíme, okoreníme, pridáme rascu, nové korenie, bobkový list a na kocky nakrájanú papriku. Opäť cvíľu orestujeme, pridáme mletú sladkú papriku a prilejeme vodu. Varíme do zmäknutia zeleniny. Následne pridáme uvarenú, nakrájanú cviklu a varíme ďalej. Kým sa varí polievka, pripravíme si na panvici na oleji osmaženú nakrájanú cibuľu. Pridáme na plátky narezaný cesnak, chvíľu osmažíme a pridáme paradajkový pretlak. Necháme ho prevariť, prilejeme vodu a vlejeme do polievky. Ak by bola polievka hustá, prilejeme vodu a necháme prejsť varom. Môžeme ju podávať ozdobenú smotanou.

