

Zimní kapustičková polévka s dvouzrnkou



Suroviny:

- 4 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 cibule
- 1 pórek
- 2 stroužky česneku
- 1 polévková lžička čerstvého tymiánu
- 6 šálků vývaru
- 2 velké mrkve
- 2 šálky dvouzrnky
- asi 20 malých růžičkových kapustiček
- 1 konzerva sterilovaných loupáných sekaných rajčat
- sůl a pepř
- strouhaný parmazán

Postup:

Cibuli nasekáme na drobnou a zpěníme na oleji. Přidáme na kolečka pokrájený pórek, na plátky nasekaný česnek a tymián. Vše řádně promícháme a necháme ještě asi 5 minut orestovat na oleji. Přidáme na kolečka nakrájenou mrkev, dvouzrnku a zalijeme vývarem. Osolíme a vaříme asi 15 minut. Nakonec přidáme rajčata a na půl rozkrojené kapustičky a vaříme do změknutí asi dalších 20 minut. Podáváme posypané strouhaným parmazánem.

