



## Paradajková polievka so šošovkou

### Ingrediencie

- 250 g drvené paradajky
- 30 g MAGGI Zeleninový bujón
- 500 g voda
- 5 g cesnak
- 20 g šalotka
- 1 g petržlen, čerstvý
- 0.2 chilli paprička
- 300 g cestoviny
- 0.67 hrnček Šošovica, surová
- 10 g repkový olej
- 75 g smetana
- 1 štipka cukor
- 1 g soľ
- 30 g zelenina na gril podľa výberu

### Postup

1. Olúpeme a najemno nakrájame šalotku a strúčik cesnaku spolu s chilli papričkou. Dáme variť šošovku podľa pokynov na obale.
2. Na panvici rozohrejeme lyžicu oleja a pridáme cibuľu. Asi po 2 minútach pridáme cesnak, korenie a nakrájanú zeleninu.
3. Osmaženú zeleninu s cibuľou a cesnakom dáme do hrnca a zalejeme studeným vývarom z bujónu. Pridáme konzervované paradajky a varíme na strednom plameni asi 15 minút.
4. Ku koncu varenia dochutíme soľou a trochou cukru podľa chuti.
5. Hotovú polievku rozmixujeme mixérom a pridáme smotanu.
6. Cestoviny uvaríme v samostatnom hrnci podľa pokynov výrobcu a scedíme.
7. Šošovku zlejeme cez sitko, aby odkvapkala.
8. Do misky dáme časť cestovín a šošovku a zalejeme teplou paradajkovou polievkou. Paradajkovú a šošovkovú polievku podávame s petržlenovou vňaťou.

⌚ 49

⊕ 4

|           |            |
|-----------|------------|
| sacharidy | 86.21 g    |
| energie   | 494.1 kcal |
| tuky      | 6.76 g     |
| proteín   | 20.12 g    |