



Pikantná paradajková polievka s parmezánom

Ingrediencie

- 1 balenie MAGGI Hravá Polievka Sladká Rajčinová 83 g
- 40 g kečup
- 100 g tavený syr
- 20 g Syr, parmezán, strúhaný
- 2 g viacvrnný chlieb
- 14.2 g maslo
- 1 štipka Korenie, chilli

Postup

1. Obsah vrecúška rozpustite v 750 ml studenej vody.
2. Dajte na oheň a miešajte, kým sa nezačne variť.
3. Varte na miernom ohni 5 minút za častého miešania.
4. Pridajte tavený syr.
5. Varte asi 2 minúty, kým sa syr nerozpustí.
6. Dochutíme tekutým korením a tabasco omáčkou.
7. Chlieb nakrájajte na kocky a opečte na masle.
8. Porcie polievky podávajte na tanieroch s krutónmi a posypte strúhaným parmezánom.

🕒 24

⊕ 3

| | |
|-----------|-------------|
| sacharidy | 7.92 g |
| energie | 196.45 kcal |
| tuky | 16.92 g |
| proteín | 5.48 g |