



Ingrediencie

- 1 balenie Maggi Hrachová polievka sáček 52 g
- 200 g hľiva ustricová
- 1 stredná cibuľa
- 2 kusy zemiaky
- 30 g Slivky, sušené (sušené slivky), dusené, bez pridania cukru
- 15 g MAGGI Sojová omáčka
- 0.5 lyžička mletá sladká paprika
- 0.25 lyžička sušený cesnak
- 1 g čierne korenie
- 1 lyžica repkový olej
- 1 lyžica petržlen, čerstvý

Postup

1. Nakrájajte cibuľu a hľivu ustricovú na kocky.
2. Na panvici rozohrejte trochu oleja. Pridajte hľivu ustricovú a smažte, kým nezačne hnednúť. Pridajte sójovú omáčku, sladkú papriku, cesnak a cibuľu. Osolte a okoreňte. Vymažte, kým huby nezískajú zlatohnedú farbu.
3. Zemiaky nakrájajte na kocky. Slivky nasekajte.
4. Do hrnca nalejte 750 ml vody a privedte do varu. Pridajte zemiaky a varte, kým zelenina nezmäkne.
5. Po uplynutí tejto doby zmiešajte obsah vrečka hrachovej polievky Maggi s vodou (cca 150 ml) a za dôkladného miešania nalejte do hrnca. Akonáhle sa tekutina varí, pridajte orestované huby a slivky. Varte asi 3–5 minút.
6. Polievku podávajte s petržlenovou vňaťou.

| | |
|-----------|-------------|
| sacharidy | 17.03 g |
| energie | 125.31 kcal |
| tuky | 4.74 g |
| proteín | 5.06 g |

⌚ 31

⊕ 4