

# Cibulová indická polévka

**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 55min , Porce: 6

**464** kalorií , **8 g** cukrů , **36 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cibulova-indicka-polevka>

## Příprava

Na oleji a másle zpěníme kari, přidáme oloupanou a na kolečka nakrájenou cibuli, drobně nakrájený česnek, osmahneme, zalijeme udělaným vývarem z masoxu cca 750ml a vaříme 20 minut. Ve smetaně rozšleháme vejce a za stálého míchání přilijeme do polévky, kterou již nevaříme. Přidáme zelenou petrželku a podáváme.

### Tip k receptu

S čerstvou bagetkou opečenou a potřenou utřeným česnekem je to nejlepší. Lze i posypat sýrem.

## Ingredience

- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžička kari koření
- 200 g cibule
- 2 stroužky česneku
- troška pepře
- 1,2 kostky masoxu
- 200 ml smetany
- 1 vejce
- 20 g másla
- 1 lžíce petržele

## Kategorie

Obyčejný den, Indická, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Polévka