



Paprikovo- -bryndzová polievka

Suroviny:

7 ks	väčšej farebnej papriky	4 ks	klinčekov	červené korenje
3 ks	mrkvy	1 kl	semienok koriandra	petržlenová vňať
3 ks	cibule šalotka	1 kl	rímskej rasce	morská soľ
1 ks	batatu	1kl	kurkumu	
2 pl	kokosového oleja	250 g	bryndze	
200 ml	kokosového mlieka			



Postup:

- 1** Rúru vyhrejeme na 220 °C. Papriky umyjeme, rozpolíme, zbavíme jadier a pečieme v sklenenej nádobe 45–50 minút.
- 2** Vo väčšom hrnci zahrejeme kokosový olej a asi 5 minút jemne opekáme pokrájanú šalotku. Pridáme pokrájanú mrkvu aj batat a opekáme ďalších 8 minút.
- 3** V mäžiari spolu rozdrvíme rímsku rascu, klinčky, semienka koriandra a štipku morskej soli. Pridáme aj kurkumu a zmesou poprášime opráženú zeleninu v hrnci. Intenzívne miešame ešte dve minúty a nakoniec všetko zalejeme 1,25 l vody. Pod pokrievkou varíme 20–25 minút. Potom do hrnca vložíme aj opečené papriky, povaríme ešte desať minút, kým všetko rozšľaháme ponorným mixérom.
- 4** Na záver zjemníme kokosovým mliekom, dochutíme morskou soľou podľa potreby, nasekáme petržlenovú vňať a necháme už len prejsť varom. Vyšľahanú bryndzu vložíme naberačkou do hotovej porcie, ozdobíme petržlenovou vňaťou a čerstvo drveným červeným korením.