

Polévka mulligatown

Ája Vágnerová

Ingredience

- slanina — 15 dkg
- 1 kuře, slepice nebo drůbky
- cibule — 1
- trocha oleje
- 1 lžíce sladké papriky
- lžička pálivé papriky
- česnek — 3 stroužek
- kečup, protlak nebo rajčata
- mouka hladká
- sůl

Postup

Drůbež uvaříme v osolené vodě do měkka. V druhém hrnci rozpálíme olej, na něj hodíme na kostky nakrájenou cibuli a slaninu, osmahneme, pak přidáme obě papriky, které lehce zpěníme a vše zasypeme hladkou moukou. Trochu opražíme a vzniklou jíšku zalijeme vývarem z drůbeže. Vaříme za občasného míchání 20 minut. Obereme drůbež, vložíme do polévky, osolíme dle chuti, přidáme česnek a protlak, necháme přejít varem a je hotovo.