

# Krémové paradajkové krúpy



**Príprava**  
5 minút



**Varenie**  
60 minút



**Počet porcií**  
4 porcie

## Ingrediencie

- 1 menší hrnček jačmenných krúpov
- 2 PL oleja
- 1 cibuľa
- 1 strúčik cesnaku
- soľ
- 5 PL paradajkového pretlaku
- 1 mandľová smotana (200 ml)
- 2 PL lahôdkového droždia

## Postup

Dobre prepláchnite krúpy v studenej vode a dajte ich variť približne v trojnásobku vody s troškou soli.

Krúpy môžete pred varením tiež namáčať pár hodín, ale nie je to nutné. Varte ich na miernom ohni približne 40 minút do mäkka. Ak ich budete namáčať, doba varu sa skrúti na asi 30 minút.

V panvici ohrejte olej s trochou soli, pridajte nakrájanú cibuľu a speňte. Prihodte nasekaný cesnak a krátko orestujte tak aby nezhorchol.

Vmiešajte paradajkový pretlak a následne krúpy.

Dobre premiešajte a vlejte smotanu. Pridajte lahôdkové droždie a krátko prevarte. Ak by sa vám krúpy zdali príliš suché, vlejte trochu vody.