

Rajčatovo-tymiánová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rajčata 10 ks
- Česnek, vyloupaný 4 stroužek
- Červené cibule 2 ks
- Čerstvý tymián + na ozdobu 1 lžíce
- Olivový olej na zastříknutí 1 ks
- Rajčatový protlak 1 lžíce
- Kuřecí vývar 750 ml
- Plátky chleba pomazané lučinou k servírování 8 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata přepelte, zbavte semínek a vyskládejte na plech, přidejte česnek, na tenká kolečka pokrájené cibule a posypte tymiánem. Nakonec vše zastříkněte olejem, osolte a opepřete. Dejte na půl hodiny péct do trouby vyhřáté na 180°C. Protlak rozmíchejte ve vývaru, přiveďte k varu, vmíchejte pečená rajčata i s cibulí a česnekem a rozmixujte tyčovitým mixérem dohladka. Podávejte posypané pepřem s plátky chleba pomazanými lučinou.