

Rajčatová polévka s cizrnou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Pórek - sekaný nadrobno 1 ks
- Mrkev - nastrouhaná nahrubo 2 ks
- Brambora - strouhaná nahrubo 1 ks
- Česnek - jemně sekaný 1 stroužek
- Rozmarýn - jemně sekaný 1 lžíce
- Zeleninový vývar 400 ml
- Rajčata loupaná v nálevu 1 plechovka
- Cizrna v nálevu 1 plechovka
- Petrželka 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Cukr krupice 1 lžička
- **K podávání:**
- Toustový chléb 8 plátek
- Česnek 1 stroužek
- Eidam - nastrouhaný 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pórek, mrkve a brambory dejte do velkého hrnce, přidejte česnek i rozmarýn a vše zalijte vývarem. Přidejte lžičku cukru a sůl, přiveďte k varu a pak nechte patnáct až dvacet minut probublávat, aby zelenina změkla. Rajčata vyklopte do mísy, tyčovým mixérem je rozmixujte dohladka a pak je přidejte k polévce. Vsypete cizrnu, promíchejte, prohřejte a zasypete petrželkou. Podle chuti dosolte a opepřete. Polévku je nejlepší podávat s česnekovo-sýrovými tousty. Plátky toustového chleba potřete česnekem, zasypete sýrem a zapečte pod grilem.