

Rajčatová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Máslo nebo olivový olej 1 lžíce
- Česnek - utřený 2 stroužek
- Sušená rajčata nakládaná v oleji 5 ks
- Rajčata loupaná v nálevu 2 plechovka
- Zeleninový vývar 500 ml
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Zakysaná smetana 140 ml
- **Na ozdobu:**
- Bazalkové pesto 4 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo či olej rozpalte ve větším hrnci. Přidejte česnek a pár minut opékejte, vhodte sušená rajčata a po minutě přilijte také rajčata z plechovky. Zalijte vývarem, vsypte cukr, okořeňte solí a pepřem a

přivedte k varu. Vařte deset minut, rozmixujte tyčovým mixérem a vmíchejte polovinu zakysané smetany. Pokud je potřeba, přidejte cukr.

Servírujte ozdobené zbytkem smetany a pestem. Podávejte k mozzarelovým sendvičům.